

Fruchtiger Himbeer-Limoncello

22.April 2021

Fruchtig, herb, sommerlich – unser Aperitif „Himbeer-Limoncello“ bringt „la dolce vita“ zu dir nach Hause! Mit ganz einfachen und wenigen Zutaten kreieren wir ein ganz besonders Geschmackserlebnis, das nach Sommer, Sonne und Urlaub schmeckt. Am besten gelingt der Aperitif natürlich mit selbstgemachtem Limoncello nach unserem Familienrezept. Unbedingt ausprobieren und genießen!

Zutaten für den Aperitif

100g Himbeeren

6cl Limoncello

10cl Mineralwasser

Sekt

Zubereitung des Himbeer-Limoncello

Für unseren leckeren Aperitif müssen wir als Erstes das Himbeerpüree zubereiten. Dafür benötigen wir gefrorene Himbeeren und Sekt. Mit Hilfe eines Mixers pürieren wir nun die Beeren und fügen nach und nach Sekt hinzu, bis wir ein cremiges Himbeerpüree erhalten. Danach benötigen wir schon die Aperitif Gläser, in die wir 2 Teelöffel unseres Himbeerpürees geben. Anschließend folgen pro Glas 3cl Limoncello sowie 5cl Mineralwasser. Nun vermischen wir die Zutaten mit Hilfe eines Löffels und garnieren unseren Aperitif mit frischer Minze sowie einer Zitronenscheibe.

Fertig ist unser Limoncello und jetzt bleibt uns nur noch eins zu sagen: Buon appetito!

