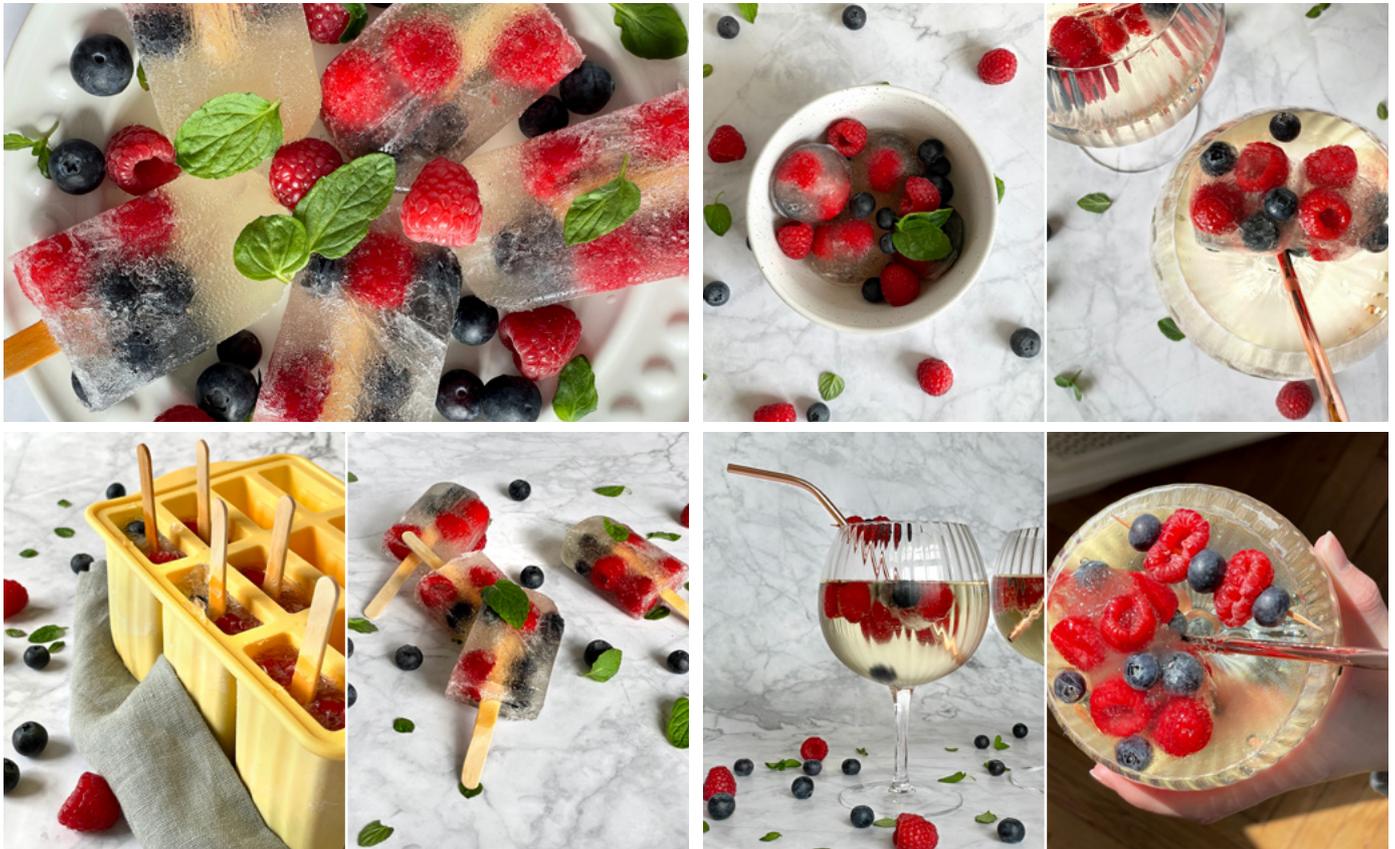


Ein überraschend anderer Apéritif

# Beeren-Poptails / Prosecco mit Beeren-Cubes

🌱 vegetarisch ⌚ Zubereitung: 10 Min. III einfach



Bilder: © Elke Schickedanz, Annika Neumann für BVEO

## Zubereitung Poptails:

- Blau- und Himbeeren in die Förmchen füllen.
- Die Förmchen mit Prosecco auffüllen.
- Den Deckel aufsetzen und die Holzstäbchen in die Form schieben.
- Alles für mindestens 12 Stunden tiefkühlen.

## Zubereitung Aperol-Cubes:

- Blau- und Himbeeren in runde und eckige Eiswürfelformen füllen.
- Mit Prosecco auffüllen, ins Gefrierfach legen und bei Bedarf für den Apéritif verwenden.
- Dazu Prosecco in schöne, bauchige Gläser füllen und die großformatigen Beeren-Cubes und -Kugeln reingeben.
- Mit einem Stängel Minze und einem Himbeer-Blaubeer-Spieß dekorieren – **und genießen!**

## Zutaten für 8 Personen:

- 1 Flasche Prosecco
- 3-4 Stängel Minze
- 125 g Blaubeeren
- 125 g Himbeeren
- Eisförmchen, Eiswürfel und -kugelformen aus Silikon