

Bellini mit Pfirsich-Aprikosen-Eiswürfeln

Sommer zum Anstoßen: Pfirsich, Aprikose und feines Prickeln treffen sich im Glas.

🕒 Zubereitungszeit: etwa 30 Min. / Kühlzeit: 9 Std. | vegan | III mittel



Bilder: © Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

- Pfirsiche und Aprikosen waschen, halbieren, entkernen und in sehr feine Scheiben schneiden.
- Pfirsich- und Aprikosenscheiben überfächernd rundherum in einer Eiswürfelform (pro Eiswürfel etwa 4,5x3,5 cm) zu Rosen formen.
- Mit Saft übergießen, Minzblättchen dekorieren und in der Tiefkühltruhe über Nacht kaltstellen.
- Übrige Pfirsiche und Aprikosen mit 1 EL Zucker fein pürieren.
- Jeweils 1–2 EL des Pürees in Champagner- oder Sektgläser geben, Eiswürfel darauf geben und mit Prosecco oder Sprudelwasser übergießen und sofort genießen.

Zutaten für

8 Eiswürfel/Gläser:

- 10 reife Pfirsiche
- 6 reife Aprikosen
- 8 Minzblätter
- 240 ml Pfirsichsaft
- 1 EL Zucker
- 1 Flasche gekühlter Prosecco oder Sprudelwasser