

ERDBEERSEKT

Tipp:

- TK-Erdbeeren (statt frischen) geben gerade bei sommerlichen Temperaturen einen extra Frischekick
- statt Sekt kann man natürlich auch Prosecco oder Weinschorle nehmen

DU BENÖTIGST

- 350 g Erdbeeren, frisch oder Tiefkühl
- 4 EL Holunderblüten-Sirup (bzw. Menge nach Belieben)
- 2 Flaschen Sekt

SO GEHT ES

- Erdbeeren, Holunderblütensirup und Sekt in den Mixtopf geben und **5 Sek. | Stufe 5** zerkleinern, bei Tiefkühlerdbeeren alles für 10 Sekunden zerkleinern.
- Alles in Gläser umfüllen und servieren.