

PROSECCO-SMASH MIT PFLAUMEN UND THYMIAN



ZUTATEN

für 2 Gläser

Für den Thymian-Sirup:

120 g Zucker

120 ml Wasser

6 Stiele Thymian (frisch)

Für den Cocktail:

5 Pflaumen

Saft von einer Zitrone

Prosecco oder Cremant

Eiswürfel und Crushed Ice

4 Stiele Thymian (frisch)

ZUBEREITUNG

- 1 Für den Sirup Wasser und Zucker in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Dann Thymian dazugeben, umrühren und kalt werden lassen.
- 2 Pflaumen waschen, drei Pflaumen von der Schale befreien und in Würfel schneiden, den Rest in Spalten schneiden.
- 3 Geschälte Pflaumen mit dem Zitronensaft und 4–6 TL vom Sirup zerdrücken, bis die Pflaumen ihren Saft komplett abgegeben haben. Mit Eis in einem Cocktailshaker shaken.
- 4 Crushed Ice in zwei Gläser füllen, Pflaumen-Sirup-Mix durch ein Sieb geben und darauf verteilen. Mit Prosecco aufgießen und mit Pflaumenspalten und Thymian garnieren.

Tipp: Den restlichen Sirup einfach in einem geschlossenen Gefäß im Kühlschrank lagern und daraus mit Mineralwasser eine Limonade mixen!