

Goldene Meerestiefen

6 Portionen



gelingt leicht

up to 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

1 Pkg. Dr. Oetker Meerjungfrau Dekorier-Set
6 Limettenscheiben
6 Zweige Minze
4 EL heißes Wasser
450 ml Mineralwasser
120 ml Holunderblüten-Sirup
 $\frac{3}{4}$ l Sekt (Prosecco oder Kindersekt)

1 Vorbereiten:

6 Gläser innen mit Gold Gloss verzieren, außen einige Tupfer aufsetzen und mit Streudekor verzieren. Limettenscheiben und Minnzweige auf die Gläser aufteilen.

2 Zubereiten:

Für 2 verschiedene Farbmischungen jeweils 1/2 KL Lebensmittelfarbe mit 1/2 EL Gold Gloss und 2 EL heißem Wasser glatt rühren. Die jeweilige Farbmischung mit der Hälfte des Mineralwassers und der Hälfte des Holunderblüten-Sirups vermischen.

- 3 Nach Belieben Eiswürfel in die vorbereiteten Gläser geben und die Farbmischungen auf je 3 Gläser verteilen. Mit Sekt (Prosecco oder Kindersekt) auffüllen und sofort servieren. Für den Glitzereffekt vorher durchrühren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Sie können auch jeden anderen durchsichtigen Cocktail in eine "Meerestiefe" verwandeln. Schmeckt auch ohne Sekt oder Prosecco als alkoholfreie Variante.