

Pfirsich-Holunder-Slush

Küche Getränke

Portionen	Vorbereitung	Wartezeit
4 GLÄSER	15 MINUTEN	3 STUNDEN

Zutaten

- 250 g Pfirsiche, frisch (sind ca. 2 große)
- 500 ml Weißwein, gekühlt
- 40 ml Holunderblütensirup

Anleitungen

1. Die Pfirsiche waschen, halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Fruchtfleisch in einem geeigneten Behälter für drei Stunden in die Tiefkühltruhe legen.

2. Die gefrorenen Würfel zusammen mit dem gut gekühlten Wein und dem Holunderblütensirup in einen Mixer geben (alternativ Pürierstab) und zerkleinern. Servieren.