

WASSERGLACE HUGO

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Gefrieren: ca. 4 Std.

Für 6 Stängeliglace-Behälter
von je ca. ½ dl

2 Limetten, heiss ab-
gespült, trocken getupft

12 Pfefferminzblätter

4 EL Holunderblütensirup

1 dl Prosecco oder Wasser

**½ dl Mineralwasser mit
Kohlensäure**

Von einer Limette 6 dünne Scheiben abschneiden, mit den Pfefferminzblättern in die Glacebehälter füllen. Von den restlichen Limetten Saft auspressen (ca. ½ dl), mit dem Sirup, dem Prosecco und dem Mineralwasser verrühren, in die Glacebehälter giessen, mit den Deckeln verschliessen, ca. 4 Std. gefrieren.

Stück: 75 kcal, F 0g, Kh 14g, E 0g

