

Supermodel's Summer KISSA

28.06.2015 13:42

Zutaten

3 TL KISSA Supermodel's Secret

500 ml Wasser

1 unbehandelte Zitrone

1-2 unbehandelte Limetten

1 unbehandelte Grapefruit

1-2 EL Hollersirup

Basilikumblätter nach Belieben

Für die Eiswürfel:

Himbeeren

Unbehandelte Zitrone

Rosenblüten (Knospen), z.B. von
Sonnentor

Wasser für die Eiswürfel

1 TL KISSA Green Tea Sweetheart
Kukicha

2-3 Pfirsiche (ideal:
Weinbergpfirsiche mit edlem weißen
Fruchtfleisch)

1-2 TL Rohrzuckersirup

200 ml Wasser

10 cl Rosé Prosecco oder
Champagner

Wasser für Eiswürfel

Rosenblüten (Knospen), z.B. von
Sonnentor

Zubereitung

- KISSA Supermodel's Secret Matcha Pulver mit etwas Wasser (ca.150ml) aufgießen und mit dem Matcha-Besen schaumig schlagen. Anschließend restliches Wasser hinzugeben und im Kühlschrank kühlen. Alternativ: Matcha Pulver mit Wasser in Mixer schaumig schlagen.
- In der Zwischenzeit Zitrone, Limette und Grapefruit heiß waschen, abrubbeln und in feine Scheiben schneiden. Basilikum waschen und trockenschütteln.
- Zitronen-, Limetten- und Grapefruitscheiben mit dem Hollersirup in einen Krug geben (nach Belieben mit weiterem Hollersirup nachsüßen) und das Ganze mit dem kalten, schaumigen Matcha-Tee aufgießen. Eiswürfel in die Limonade mischen und mit Basilikum dekorieren. Eiskalt servieren und den Sommer so richtig küssen!

Tipp: Supermodel's Summer KISSA mit einem Schuss Gin als erfrischenden Sommer-Aperitif servieren.

- Rosenblüten in eine Eiswürfelform geben, mit Wasser aufgießen und im Tiefkühlfach etwa 8 Stunden lang gefrieren.
- Wasser zum Kochen bringen (Temp. 70°C), KISSA Sweetheart Kukicha damit aufgießen und ca. 2 Minuten ziehen lassen. Anschließend im Kühlschrank kühl stellen.
- In der Zwischenzeit für das Püree möglichst reife und süße Weinbergpfirsiche schälen und entkernen.
- Fruchtfleisch anschließend im Mixer fein pürieren und Sweetheart Kukicha hinzugeben. Püree je nach Reifegrad der Pfirsiche mit etwas Rohrzuckersirup süßen.
- Sweetheart Kukicha-Pfirsich-Püree in ein Champagner-Glas geben, mit der Hälfte des Prosecco oder Champagners auffüllen und vorsichtig mit dem Barlöffel verrühren.
- Restlichen Prosecco/Champagner dazugeben und nochmals vorsichtig umrühren. Mit Rosenblüten-Eiswürfeln und Sweetheart Kukicha Stängel dekorieren und einen prickelnden Sommerkuss genießen!

[Mehr Informationen zu den
Allergenen findest du auf
foodnotify.com](#)



Scan me!