

Genießen**Lisa Rudiger****Donnerstag, den 28.07.2022****Hugo-Fruchtgelee****Zutaten:**

1 Bio-Limette, der Saft davon
2 EL Pfefferminzsirup
30 ml Holunderblütensirup
180 ml Sekt (am besten abgestanden)
50 ml Mineralwasser
2 TL brauner Zucker
20 g Agar- Agar

Außerdem:

1 Gießlöffel/Gießkelle
Eiswürfelformen (am besten aus Silikon)
Zucker zum Wälzen

**Zubereitung:**

1. Für das Hugo-Fruchtgelee Limettensaft, Pfefferminzsirup, Holunderblütensirup, Sekt, Mineralwasser und brauner Zucker in einen Topf auf dem Herd geben.
2. Agar-Agar einrühren und unter Rühren zwei Minuten kochen lassen. Dann kurz abkühlen lassen.
3. Abgekühlter Cocktailmix mit Hilfe einer Gießkelle in die Eiswürfelformen abfüllen und mindestens sechs Stunden gelieren lassen.
4. Zucker auf einen flachen Teller geben. Die Fruchtgelees nach dem Gelieren aus den Eiswürfelformen drücken, im Zucker wälzen und genießen.