

musik liturgie

Adventskalender 2024

Mittwoch, 18. Dezember

Zu Verdis *La Traviata* «*Libiamo, ne' lieti calici*»

Betty Bossi



Kumquat-Zimt-Sirup mit Champagner

 Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

 vegetarisch

Portion: 128 kcal, Kh 15 g

Zutaten

für 4 Personen

- 1 dl **Wasser**
 - 8 **Kumquats**, heiss abgespült, trocken getupft, in Schnitzchen
 - 2 EL grobkörniger **Rohrzucker**
 - 1 **Zimtstange**
-
- 4 **Zimtstangen**
 - 4 dl **Champagner** (z.B. Charles Bertin), kalt

Und so wirds gemacht:

1. Wasser mit Kumquats, Zucker und Zimtstange aufkochen, ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze kochen, auskühlen, Zimtstange entfernen.
2. Kurz vor dem Servieren, Kumquats mit dem Saft in Gläser verteilen, je eine Zimtstange begeben, Champagner dazugießen.

Betty Bossi Tipps: Statt Champagner Mineralwasser oder Rimuss verwenden. Statt Kumquats 1 Mandarine verwenden.
