

aromuli

... für di' & mi'

Rezept für dich zum Nachkochen

aromuli©-Küche



PROSECCO „HUGO-ART“

mit aromuli©-KLUGES KUGERL

GETRÄNK (ALKOHOLISCH)



Zubereitungsdauer: 10 Sekunden

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Empfohlene Beilagen: Grissini

aromuli© e.U. - Ätherische Öle auf Xylitkugeln zum Lutschen und Würzen

A-8051 Graz • Wiener Str. 199/6 • Tel.: +43 (0)316 681500-0 • Fax: DW 15 • Internet: www.aromuli.at
E-Mail: office@aromuli.at • UID: ATU56739417 • FN 428505 f LG f. ZRS Graz • DVR: 4012824

aromuli

... für di' & mi'

Rezept für dich zum Nachkochen

aromuli©-Küche

Zutaten für 1 Glas:

1/8lt	Prosecco (oder Sekt)
3-6 Stk.	aromuli©- KLUGES KUGERL
Optional:	
3 Blätter Minze	Minze oder Zitronenmelisse (optional)

Zubereitung

1. Prosecco in ein Glas füllen.
2. aromuli dazu geben (blubbert ein paar Minuten sehr schön)
3. Optional mit Minz- oder Zitronenmelissenblättern garnieren

Anmerkung:

Schmeckt ähnlich wie HUGO!

Tipp: geht auch mit Sekt-Orange oder für Kinder nur mit Orangensaft.

Rezept by Ingrid Karner

**Gutes Gelingen und „Prost - auf die Gesundheit!“
wünscht dir dein aromuli©-Team!**