

# aromuli

... für di' & mi'

Rezept für dich zum Nachkochen

**aromuli©-Küche**



## LILLET BERRY „AROMULI-ART“

mit aromuli©-SONNENKUGELN

**GETRÄNK (ALKOHOLISCH)**



**Zubereitungsdauer:** 1 Minute

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

**Empfohlene Beilagen:** Erdbeeren oder Weintrauben

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](http://www.aromuli.at)  
E-Mail: [office@aromuli.at](mailto: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:

2-5 cl	Lillet 1872 (rosé)
10-15 cl	Schweppes® Russian Wild Berry
3 Stk.	Eiswürfel
3-6 Stk.	aromuli©- SONNENKUGELN
1-2 Stk.	Erdbeeren oder rote Trauben zum Garnieren

## Zubereitung

1. Lillet in ein Weinglas füllen, Eiswürfel dazu geben und mit Schweppes Russian Wild Berry aufgießen.
2. aromuli dazu geben (blubbert ein paar Minuten sehr schön)
3. Optional mit Erdbeerstücken und/oder roten Trauben (ggf. auf kleinem Spieß) garnieren.

**Tipp:** für alkoholfreie Drinks den Lillet durch Mineralwasser ersetzen.

**Rezept by Ingrid Karner**

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