



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

- 250 g Zucker
- 250 ml Wasser
- 1 Schuss Zitronensaft
- 1 Scheibe Zitrone
- 1 Paar Holunderblüte
- 4 Erdbeeren
- 1 Sekt

**Mein persönlicher Tipp**

Anstelle von Erdbeeren können auch Himbeeren, Heidelbeeren oder andere Früchte der Saison verwendet werden.



**Elisabeth Heidegger**

Referentin für Ernährung in St. Pölten,  
LK NÖ

## Holunder-Erdbeer-Cocktail



Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

Für den Läuterzucker 250 g Zucker mit 250 ml Wasser aufkochen, abkühlen lassen und in eine Flasche füllen. Läuterzucker hält sich im Kühlschrank verschlossen mehrere Wochen. Erdbeeren putzen. Je nach Größe in Scheiben schneiden oder vierteln und in ein Glas geben. Etwas Zitronensaft und Läuterzucker zufügen und mit gut gekühltem Sekt auffüllen. Für die Garnierung einige Holunderblüten darüber streuen und sofort servieren.