

Hugo ohne Alkohol



1 Glas

- 2 cl Holunderblütensirup
- 100 ml Alkoholfreier Sekt
- 1 Schuss Soda Wasser
- 1 Bio-Limette
- 3 Minzblätter
- 2 Eiswürfel

Die Eiswürfel in ein Wein- oder Cocktailglas geben. Die Limette gut abwaschen, achteln, Limettenstücke und Minzblätter leicht andrücken und ebenfalls in das Glas geben. Den alkoholfreien Sekt langsam darüber giessen, einen Schuss Soda Wasser hinzufügen und zum Schluss noch den Holunderblütensirup dazu geben.

Wer Gäste zu Besuch hat, kann den Hugo auch in einer grösseren Menge in einer Glaskaraffe zubereiten und dann servieren. Dazu alle Zutaten laut der obigen Anleitung im richtigen Verhältnis in einer Glaskaraffe mixen und zusätzlich Eiswürfel, Minze und Limetten in die einzelnen Gläser geben.