Pfirsich Hugo

Ein Cocktail mit besonders vielen weiblichen Fans: Der Pfirsich Hugo enthält wenig Alkohol und wird mit einem wunderbaren, selbst gemachten Sirup zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

Für den Pfirsichsirup

1 Dose	Pfirsichkompott
1 l	Wasser
130 g	Zucker
1 Stk.	Zitrone

Für den Hugo

75 ml	Mineralwasser
100 ml	Prosecco
2 cl	Pfirsichnektar
1 Scheibe	Orange
1 Scheibe	Limette

Zubereitung

Der Pfirsich Hugo schmeckt fruchtig-frisch, spritzig und angenehm süß.

---

1. Zuerst eine große leere Glasflasche mit kochendem Wasser sterilisieren und abtropfen lassen. Anschließend die Pfirsiche abseihen, den Saft in einem großen Topf auffangen. Die Pfirsiche mit einer Gabel oder dem Stabmixer pürieren, dann zum Saft in den Topf geben. Zitrone auspressen, Saft in den Topf geben, zuletzt mit Wasser auffüllen.

2. Topfinhalt zum Kochen bringen, Topf gleich wieder vom Herd nehmen. Zucker nach Geschmack einrühren (am besten abschmecken, damit es nicht zu süß wird). Erneut zum Kochen bringen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann wieder vom Herd nehmen.

3. Die Glasflasche von außen mit heißem Wasser übergießen, damit der heiße Sirup das Glas nicht zum Platzen bringen. Einen Trichter aufsetzen und den Sirup vorsichtig eingießen. Den Sirup mehrere Stunden oder über Nacht im Kühlschrank komplett durchkühlen lassen.

4. Für die Zubereitung des Cocktails einige Eiswürfel in das Cocktailglas geben. Ein kleines Stück frische Orange und Limette zufügen. Nacheinander mit Prosecco, Mineralwasser und Sirup im gewünschten Verhältnis auffüllen. Mit einem Trinkhalm servieren.

Tipp

Der Pfirsich Hugo schmeckt noch erfrischender, wenn man vor dem Aufgießen einige frische Minzblätter oder Melisseblätter in das Glas gibt. Wem der selbstgemachte Pfirsichnektar zu aufwendig ist, nimmt einfach einen fertigen.