

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Dezember 2025 ▪
Tagesmotto „Weihnachts-Menü“ mit Alexander Kumptner



Alexander Kumptner

Aprikosen-Bellini

Zutaten für zwei Personen

Für den Bellini:

1 Zitrone, Saft & Abrieb
300 ml Aprikosenpüree
2 EL braunen Zucker
6 EL Crushed Ice

Das Aprikosenpüree, brauenen Zucker, Crushed Ice sowie Zitronenabrieb und -saft in einen Standmixer geben und mixen.

Für die Fertigstellung:

1 Flasche Champagner oder Prosecco

In ein Glas ca. 3 EL Aprikosenpüree geben und mit sehr kaltem Champagner oder Prosecco vorsichtig aufgießen und einmal kurz umrühren.

Den Aperitif in Gläser füllen und servieren.