

▪ 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, braunen 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.