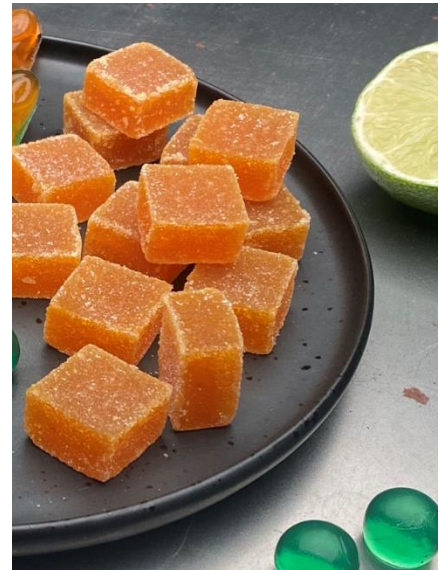


**Genießen****Lisa Rudiger****Donnerstag, den 28.07.2022****Aperol Spritz-Fruchtgelee****Zutaten:**

120 ml Aperol (ital. fruchtig-bitterer Likör)  
1 Bio-Orange, der Saft davon (50 ml)  
160 ml Sekt (am besten abgestanden)  
20 g Agar-Agar

**Außerdem:**

1 Gießlöffel/Gießkelle  
Eiswürfelformen (am besten aus Silikon)  
Zucker zum Wälzen

**Zubereitung:**

1. Für das Aperol-Spritz-Fruchtgelee Aperol, Orangensaft und Sekt in einen Topf auf dem Herd geben.
2. Agar-Agar einrühren und unter Rühren zwei Minuten kochen lassen. Dann kurz abkühlen lassen.
3. Abgekühlter Cocktailmix mit Hilfe einer Gießkelle in die Eiswürfelformen abfüllen und mindestens sechs Stunden gelieren lassen.
4. Zucker auf einen flachen Teller geben. Die Fruchtgelees nach dem Gelieren aus den Eiswürfelformen drücken, im Zucker wälzen und genießen.