# GOLDEN GLAMOUR

Für 4 Gläser (à ca. 150 ml) benötigt ihr folgende Zutaten:

- essbares Goldglitter
- 200 g Zucker
- 1 Bio-Orange
- 4 cl brauner Rum
- 2 cl Orangenlikör
- Saft von 1 Limette
- 3 EL Rohrzuckersirup
- 400 ml eisgekühlter Jules Mumm Medium Dry
- essbarer Goldstaub
- Backpapier

1 Am Vortag Wasser und Goldglitter verrühren. In Eiswürfelbehälter gießen und mindestens 24 Stunden einfrieren. Zucker und 200 ml Wasser aufkochen, solange köcheln lassen,

bis sich der Zucker gelöst hat. Orange heiß waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. In die Orangenscheiben jeweils einen kleinen Schlitz schneiden.

2 Orangenscheiben zum Zuckerwasser geben und 1–2 Minuten köcheln lassen. Herausnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 80 °C) ca. 3 Stunden trocknen lassen. Aus dem Ofen nehmen und ca. 30 Minuten auskühlen lassen.

3 Rum, Likör, Limettensaft und Rohrzuckersirup in einem Shaker mischen. Glittereiswürfel
in Gläser füllen und die Rummischung daraufgießen. Mit Sekt aufgießen. Orangenscheiben mit Goldstaub bestäuben und an die Glasränder stecken.

**Zubereitungszeit**: ca. 3 1/2 Stunden
**Wartezeit**: ca. 30 Minuten
**Pro Glas** ca. 750 kJ, 180 kcal. E 0 g, F 0 g, KH 24 g

Diese Website wurde mit toujou gebaut