



Rosé Margaritas

Für 6-8 Gläser (à 250 ml) benötigt ihr folgende Zutaten:

- 6 Limetten
- 4 EL rot gefärbter Zucker
- 6 Zweige Rosmarin
- 60 ml Triple Sec
- 60 ml Tequila
- 5 EL Zuckersirup
- 250 g crushed ice
- 2 Flaschen (à 0,75 l) Jules Mumm Dry
- Eiswürfel

1 Limetten halbieren und auspressen. Ausgepresste Limettenhälften an den Glasrändern entlang reiben. Roten Zucker

auf einen flachen Teller verteilen und die Glasränder in den Zucker tauchen.

- 2 Rosmarin waschen und trocken schütteln. Nadeln, bis auf einige zum Verzieren, von den Zweigen streifen und hacken. Triple Sec, Limettensaft, Tequilla, Zuckersirup und crushed ice in einen Standmixer geben, alles gut durchmischen. Tequillamischung durch ein feines Sieb gießen. Eiswürfel in Gläser verteilen. Je 1/3 Tequillamischung angießen und mit Sekt aufgießen. Mit übrigem Rosmarin verzieren und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten