

Birnini – der Aperitif mit herrlichem Birnenaroma



Birnini – den Herbst in einem Glas

Hauptbestandteil unseres spritzigen Aperitifs ist der Schaumwein aus der Bratbirne. Ich habe diesen zu einem feierlichen Anlass mit etwas Birnenmark vermählt und als Aperitif gereicht. Das kam sehr gut an, deswegen hier die Rezeptur für den Birnini:

Zutaten

Für 6-8 Gläser:

- 1 Flasche Birnenschaumwein (oder alternativ: Schaumwein aus anderem Obst oder Sekt)
- 120-210 ml Birnenmark oder Birnensaft

Zubereitung

Sektkläser mit je ca. 20-30 ml Birnenmark füllen, dann mit eisgekühltem Schaumwein aus Bratbirnen aufgießen.

Genießen!

Tipp: Man kann auch anderen alkoholfreien Schaumwein, z.B. aus Äpfeln oder Trauben verwenden. Wer möchte kann natürlich auch gleich Sekt nehmen.