

# Coupe Filou

**Ein wunderbarer, frischer Gaumenschmeichler.  
Er schmeckt verführerisch und kommt immer gut an.  
Ob zum Apéro, als Zwischengang oder als Dessert.**

## Zutaten

3 dl Prosecco  
1 dl Holunderblütensirup  
1 Zitrone, nur Saft  
½ Vanilleschote  
8 Kugeln Zitronensorbet

## Zubereitung

Etwa 15 Minuten + 1 Std. Gefrierzeit

- 1** Prosecco, Holunderblütensirup und Limettensaft kurz verrühren. Den Samen der Vanilleschote begeben. Die Flüssigkeit und 4 Gläser oder Schalen für 1 Stunde in den Tiefkühler stellen.
- 2** Die Sorbetkugeln in die eiskalten Gläser geben und mit der Flüssigkeit übergießen. Mit Zitrone oder Melisse garnieren.

## Tipp

Ganz einfach lässt sich Sorbet aus Sirup herstellen. 2,5 dl Sirup (Zitronen, Holunderblüten ...) und 2 dl Wasser in ein hohes Metallgefäß geben, gut verrühren und ins Gefrierfach stellen.  
Nach ca. 1 ½ Stunden die Masse immer wieder mit einem Schwingbesen umrühren. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Masse gleichmäßig feinkörnig gefroren ist.  
Vor dem Servieren kurz im Kühlschrank antauen.

