

GENUSSIDEE

Schilcherlikör-Beeren-Spritz

Fruchtiger Aperitif mit Schilcherlikör, Beeren, Soda und prickelndem Wein.

Vorbereitung: 10 Min. | Menge: 4 Gläser | Schwierigkeit: Einfach

Steirisch | Vegetarisch | Süßes & Desserts | Ohne Kochen

Zutaten

- 200 ml GÖNN DIA Schilcherlikör
- 400 ml trockener Sekt oder Frizzante
- 200 ml Soda
- 150 g gemischte Beeren
- 1 Bio-Limette
- Eiswürfel
- Frische Minze

Nährwerte & Allergene pro Portion

226 kcal

Kalorien

0,2 g

Fett

0,7 g

Eiweiß

20,6 g

Kohlenhydrate

Allergene:

Sulfite.

Die Werte sind geschätzte Richtwerte pro Portion und können je nach Marke, Zubereitung, optionalen Zutaten und tatsächlicher Portionsgröße abweichen.

Zubereitung

1

Beeren waschen und Limette in dünne Scheiben schneiden.

2

Vier große Gläser mit Eiswürfeln füllen.

3

Je 50 ml Schilcherlikör in die Gläser geben.

4

Mit Sekt und Soda auffüllen.

5

Beeren, Limettenscheiben und Minze zugeben und vorsichtig umrühren.

6

Sofort servieren.

GÖNN-DIA-Tipp

GÖNN-DIA-Tipp - Fortsetzung

Nur für Erwachsene. Für eine alkoholfreie Variante Schilcherlikör und Sekt durch roten Traubensaft und alkoholfreien Schaumwein ersetzen.

Rezeptidee: GÖNN DIA Redaktion

Aktuelle Rezeptseite: <https://www.goenndia.at/rezepte/schilcherlikoer-beeren-spritz/>

Stand: 06.09.2026