

Prosecco mit Kuchen-Beeren-Spieß

Mit Fertigmöchen und fruchtigen Beeren wird Prosecco ganz einfach und schnell zum leckeren Hingucker.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Kuchen-Beeren-Spieße:

Brombeeren
Himbeeren
6 Dr. Oetker My Sweet Table
Kuchenkügelchen Zitrone

Außerdem:

etwa 6 Holzspieße
750 ml Prosecco kalt

Wie serviere ich Prosecco mit einem Kuchen-Beeren-Spieß?:

① **Kuchen-Beeren-Spieße vorbereiten:**

Beeren verlesen und evtl. waschen. Kuchenkügelchen halbieren, abwechselnd mit den Beeren auf die Holzspieße stecken.

② **Prosecco mit Kuchen-Beeren-Spieß servieren:**

Den Prosecco in Gläser füllen. Mit den Kuchen-Beeren-Spießen dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kuchen-Beeren-Spieße schmecken auch mit Dr. Oetker My Sweet Table Mini Gugelhupf Zitrone und anderen Beeren sehr lecker.