

Bowle Rezepte

Apfel Bowle Rezept

Zutaten :

225 cl Weißwein

75 cl Sekt

20 g Zucker

Äpfel

Zitronen

Zimt

Alkohol: 11%

Kategorie: Bowle

Geschmack: spritzig

Dekoration: Apfel

Menge: 300 cl



(Menge für ca. 10 Personen)

Vier bis fünf Äpfel schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und in das Bowlengefäß geben. Die Schale einer Zitrone als Spirale abschneiden und dazugeben. Die Zitrone auspressen; den Saft über die Apfelstücke träufeln. Drei Esslöffel Zucker und eine Messerspitze Zimt dazugeben und die Bowle mit einer Flasche trockenem Weißwein ansetzen. Mehrere Stunden kalt stellen und vor dem Servieren mit dem restlichen Weißwein und dem eiskalten, trockenem Sekt aufgießen.

Zusatz Info :

Weißwein 11%

Der für die Zubereitung von Mixgetränken verwendete Weißwein kann nach den eigenen geschmacklichen Vorlieben ausgewählt werden; ein eher trockener Wein beeinflusst dabei den Geschmack des Cocktails oder der Bowle weniger stark als ein lieblich ausgebautes Produkt.