

SOMMERLICHE STEINOBST-BOWLE

ZUTATEN

Zutaten für 6 – 8 Gläser

200 g Zucker
5 Pfirsiche oder Nektarinen
5 Aprikosen
1 Bund Minze
65 ml Rum oder Amaretto
0,75 l Chardonnay, weiß
0,75 l Cidre bouché, halbtrocken
Wasser

... SO GEHT'S

1. 200 g Zucker in einem Topf karamellisieren lassen.
2. Mit Wasser ablöschen und mit dem Amaretto oder Rum und 300 ml Weißwein auffüllen.
3. 5 Pfirsiche und 5 Aprikosen enthäuten, in Spalten schneiden und zugeben.
4. Ein Bund Minze gebündelt in den Topf geben und alles einen Tag ziehen lassen.
5. Die Minze entfernen und die Bowle mit dem restlichen Wein und einer Flasche Prosecco auffüllen.
6. Eiskalt servieren.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT