

Zubereitung

APRIKOSEN-BOWLE

Für 4-5 Personen

ZUM VORBEREITEN

Zubereitungszeit: 20 min
Plus Marinierzeit: 2 Std



Zutaten

APRIKOSEN-BOWLE

500 gr reife Aprikosen, klein gewürfelt
100 gr Rohrzucker
4 cl Aprikosen Likör
1 dl Aprikosen-Nektar
7,5 lieblicher Weisswin
7,5 dl Prosecco
1/2 Liter Mineralwasser, Kohlensäurehaltig

Zum Fertigstellen

Rosmarinzweige
Eiswürfel

1. Die gewürfelten Aprikosen mit dem Zucker, dem Likör und dem Nektar vermischen und für zwei Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Vor dem Servieren, die marinierten Aprikosen in eine Schüssel oder Bowlenschale geben. Jetzt den Weisswein, sowie den Prosecco unterrühren. Am Schluss noch das Mineral und reichlich Eiswürfel begeben.
3. Die Aprikosenbowl in Gläser verteilen und mit je einem Rosmarinzweig darin sofort servieren oder in Schüssel erst am Tisch ausschöpfen. Prost!

Tipp: Die wunderbar, fruchtig und schmackhafte Bowl lässt sich bis und mit Marinieren im Kühlschrank vorbereiten.

Gutrs Gelingen und liebe Grüsse, eure

Belinda K.



Eat, letters and deco



GETRÄNKEKARTE

Rezept von Belinda Kern