

REZEPT FÜR VANILLE-FRUCHT-BOWLE



VANILLE-FRUCHT-BOWLE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 10 Gläser (à ca. 200 ml) | 30 Min. | +
Zeit zum Ziehen

Zutaten

- 3 Nektarinen
- 5 Aprikosen
- 1 Vanilleschote
- 2 EL SweetFamily Unser Feinster
- 1/8 l Maracujasirup
- 1/8 l Pfirsichnektar
- Saft von 1 Orange
- 6 cl Brandy
- 0,75 l trockener Weißwein
- 0,75 l trockener Sekt (gekühlt)



3468

ZUBEREITUNG

88.5

Kcal

100 ml

0.37

Gramm

Eiweiß

10.2

Gramm

Kohlenhydrate

0.04

Gramm

Fett

1. Nektarinen und Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in schmale Spalten schneiden.
2. Vanilleschote längs einritzen, Mark herauskratzen. Mark und Schote, Zucker, Maracujasirup, Pfirsichnektar, Orangensaft, Brandy und Wein in einem Bowlengefäß verrühren. Früchte zugeben und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Bowle vor dem Servieren mit gekühltem Sekt aufgießen.