

## 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)



2199

#### 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.

**Obst:** Aprikose, Nektarine, Orange