

Früchte Bowle



Tipp :

Die Hälfte der Beeren gefroren verwenden... kühlt die Bowle

Zutaten :

500 g Beeren - Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren
Brombeeren, Wassermelone

300 g Zucker

7.5 dl Weisswein (Sauvignon Blanc oder Chardonnay)
1 dl Holundersirup

7.5 dl Prosecco (Freixenet Carta Nevada Demi-Sec)
5 dl Mineralwasser mit viel Kohlensäure

Zubereitung :

Früchte vorsichtig mit ca. 50 g Zucker und ca.
1 dl Weisswein vermischen

250 g Zucker, Weisswein und Holundersirup
in eine Pfanne geben und kurz aufkochen
und danach 2-3 Stunden kalt stellen

Kurz vor dem Servieren den kalten Prosecco
die gefrorenen Früchte und das Mineralwasser
beigeben.