

Birnen-Holunder-Bowle

Zeit gesamt
2h 15min



Zubereitungszeit 15min



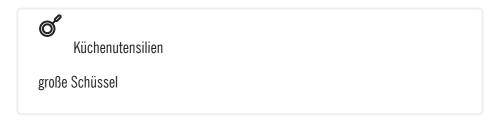


Zutaten

für 10 Portionen

Weintrauben, hell	200 g
Birnen	2 St.
Zitronen	1 St.
Brauner Zucker	50 g
weißer Rum	200 m
Sekt, trocken	800 m
Holunder- Erfrischungsgetränk	500 ml

Zubereitung



- 1. Trauben waschen, halbieren und nach Belieben entkernen. Birnen waschen, schälen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in Stücke schneiden. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen.
- 2. In einer Schüssel Obst mit Rohrzucker, Zitronensaft und Rum mischen und im Kühlschrank zugedeckt mind. 2 Stunden durchziehen lassen.
- 3. Vor dem Servieren in eine Bowleschüssel geben und gut gekühlten Sekt und Holunder-Erfrischungsgetränk zufügen und Birnen-Holunder-Bowle servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	196 kcal
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	0 g