



Birnen-Holunder-Bowle

Zeit gesamt
2h 15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

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

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel

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	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	1 g	Fette	0 g