



Bratapfelbowle

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach




Zutaten

für 4 Portionen

Zitronen	1 St.
Äpfel, rot	2 St.
Zimt	1 TL
Rohrzucker	50 g
Rosinen	20 g
Cognac	100 ml
Weißwein, trocken	500 ml
Prosecco	600 ml

Zubereitung

 Küchenutensilien
mittlere Schüssel

1. Zitrone halbieren und auspressen. 1 Apfel schälen, vierteln, entkernen und klein würfeln. In einer Schüssel mit Zitronensaft mischen. Zimt, Zucker, Rosinen, Cognac und Weißwein zugeben und zugedeckt im Kühlschrank mind. 1 Std. ziehen lassen.

2. Vor dem Servieren restlichen Apfel zum Garnieren waschen, mit einem Sparschäler die Schale in Spiralen abschälen. Apfel-Cognac-Mischung evtl. mit mehr Zucker abschmecken und in ein Bowlegefäß geben. Mit gekühltem Prosecco aufgießen und mit den Apfelspiralen garnieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	388 kcal		
Kohlenhydrate	40 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	1 g	Fette	0 g