



Granatapfelbowle

Zeit gesamt
🕒 1h 5min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Granatapfel	2 St.
Cognac	75 ml
Vanille Zucker	2 TL
Zucker	40 g
Orangen	2 St.
Prosecco	400 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Granatäpfel halbieren und von 3 Hälften Saft auspressen. In einer Schüssel Saft mit Cognac, Vanillinzucker und Zucker verrühren. Orangen heiß abspülen, in Scheiben schneiden und in die Schüssel geben. Zugedeckt mind. 1 Stunde durchziehen lassen.
2. Aus der übrigen Granatapfelhälfte Kerne durch Klopfen mit einem Löffel herauslösen und auf Gläser verteilen. Gläser mit Granatapfelbowle und gekühltem Prosecco aufgießen und servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	297 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	1 g