




Granatapfelbowle

 Zeit gesamt
1h 5min

 Zubereitungszeit
15min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Granatapfel 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	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	3 g	Fette	1 g