Cocktail Rezepte

Apfelbowle Rezept

Zutaten:

225 cl Weißwein
75 cl Sekt
20 g Zucker
Äpfel
Zitronen
Zimt
Alkohol: 11%

Gattung:

Kategorie: Bowle
Geschmack: spritzig
Dekoration: Apfel
Menge: 300 cl

Zubereitung: (Menge für ca. 10 Personen)

Vier bis fünf Äpfel schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und in das Bowlengefäß geben. Die Schale einer Zitrone als Spirale abschneiden und dazugeben. Die Zitrone auspressen; den Saft über die Apfelstücke träufeln. Drei Eßlöffel Zucker und eine Messerspitze Zimt dazugeben und die Bowle mit einer Flasche trockenem Weißwein ansetzen. Mehrere Stunden kalt stellen und vor dem Servieren mit dem restlichen Weißwein und dem eiskalten, trockenen Sekt aufgießen

Zusatz Info:

Weißwein 11%

Der für die Zubereitung von Mixgetränken verwendete Weißwein kann nach den eigenen geschmacklichen Vorlieben ausgewählt werden; ein eher trockener Wein beeinflußt dabei den Geschmack des Cocktails oder der Bowle weniger stark als ein lieblich ausgebautes Produkt.