

Marillenbowle

Die Marillenbowle ist ein perfektes Getränk für die Gartenparty. Es muss nicht immer Pfirsichbowle sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,2 h



Zutaten

50 dag	Marillen
15 dag	Kristallzucker (Menge je nach Geschmack)
125 ml	Marillenbrand
2 Flaschen	Weißwein
1 Flasche	Sekt

Zubereitung

1. Für die **Marillenbowle** zunächst die Marillen waschen, trocknen und entkernen. Einige Früchte für die Dekoration halbieren, den Rest in Streifen schneiden.
2. Die Marillenstreifen in eine Schüssel geben, Zucker und Marillenbrand zufügen, einige Male umrühren.
3. Abdecken und einige Stunden kalt stellen. Anschließend den Weißwein einfüllen und mindestens weitere 30 Minuten kalt stellen.
4. Den gekühlten Sekt erst kurz vor dem Servieren zugießen.
5. Die Bowle mit den halbierten Marillen dekorieren.

Tipp

Die Marillenbowle lässt sich zusätzlich mit essbaren Blüten schön dekorieren.