Pfirsichbowle

Mit einer fruchtig, frischen Pfirsichbowle mit Wein und Sekt wird jede Gartenparty ein Hit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1.20 kg	Pfirsiche
2 Stk.	Bio-Limette
1 Stk.	Vanilleschote
5 EL	Zucker (oder Staubzucker)
50 ml	Cointreau (oder weißen Rum)
0.75 l	Weißwein (oder Rose Wein)
0.75 l	Sekt

Zubereitung

1. Nichts geht über eine **Pfirsichbowle**. Den Anfang machen Pfirsiche, diese waschen, in kleine Spalten oder Würfel schneiden. Die Limetten auspressen, Saft zugeben. Das Vanillemark auskratzen und zusammen mit dem Cointreau und Zucker versetzen, gut vermischen. Zirka 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

2. Daraufhin den Wein hinzugießen und kalt stellen. Erst kurz vor dem Servieren, den gekühlten Sekt zugießen und servieren.

Tipp

Die Pfirsichbowle mit Zitronenmelisse oder frischen Minzblättern dekorieren.