

Apfel-Pfirsichbowle

...mit Gewürznelken und Apricot Brandy

Apfelbowlen gehören neben Erdbeer- und Pfirsich-Bowlen zu den Klassikern, wenn es darum geht das gesellige Getränk zuzubereiten. Ein Grund mehr die Zutatenliste dieses Drinks immer mal wieder zu variieren. In der Kombination Apfel, Pfirsich treffen hier Säure und Süße aufeinander und werden mit ein wenig Apricot Brandy zu einer spannenden Geschmackskomposition vereint.

Zutaten

- 6 Pfirsiche
- 3 Äpfel
- 1 Flasche Sekt
- 200 ml Apricot Brandy
- 1,5 l Apfelsaft
- 8 Gewürznelken
- 3 Zitronen
- 1 Bund Zitronenmelisse
- 3 EL Zucker

Zubereitung

- Die Pfirsiche und die Äpfel waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke zerteilen.
- Die Hälfte des Apfelsaftes mit den Gewürznelken leicht erwärmen und den Zucker darin auflösen. Die Zitronen auspressen und den Saft einrühren. Das Ganze abkühlen lassen den Apricot Brandy dazugeben und für 3 bis 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Vor dem Servieren den restlichen Apfelsaft und den Sekt dazu gießen. Mit ein paar Zweigen Zitronenmelisse garnieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/apfel-pfirsichbowle/>