

Apfelbowle mit Rum

Prickelndes Bowlevergnügen!

Je nach Geschmack und Anlass lässt sich der Rum-Anteil dieses Drinks erhöhen oder reduzieren. So ist die Apfelbowle mit Rum an jede Vorliebe anpassbar. Von geringem Alkoholanteil bis zu etwas höherem. Übertreiben solltet Ihr es aber nicht da sonst der Geschmack der Äpfel untergeht und um die geht es ja schließlich bei dieser Bowle.

Zutaten

- 6 Äpfel
- 2 Flaschen Weißwein
- 1 Flasche Sekt
- 250 ml Rum
- 3 EL Zucker

Zubereitung

- Die entkernten Äpfel in Stücke schneiden, mit dem Zucker vermischen und für 24 Stunden abgedeckt kühl stellen.
- Mit dem Rum übergießen und nochmals 3 bis 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, dann den Weißwein zugeben und nochmals ca. 2 Stunden ziehen lassen.
- Den Sekt kalt stellen und erst direkt vor dem Servieren aufgießen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/apfelbowle-rum/>