

Pfirsichbowle mit Ahornsirup

Ein leichter, sommerlicher Genuss!

Sommer, Sonne, Pfirsichzeit. Ist man auf der Suche nach einem fruchtigen Sommercocktail, dann kommt man sicherlich nicht an einer Pfirsichbowle vorbei. Eine Bowle mit Pfirsichen ist sehr schnell zubereitet. Gibt man dem Bowle Rezept noch etwas aromatischen Ahornsirup hinzu, so wird das Geschmackserlebnis des Drinks noch um eine zusätzliche Nuance erweitert.

Zutaten

- 1 kg Pfirsiche
- 150 g Zucker
- 200 ml Wasser
- 3/4 l Mineralwasser (prickelnd)
- 3/4 l Roséwein
- 3/4 l Sekt (dry)
- 3/4 l Weißwein
- Ahornsirup

Zubereitung

- Die Pfirsiche waschen, putzen und in mundgerechte Stücke zerteilen. Das Wasser zusammen mit dem Zucker kurz aufkochen.
- Die Pfirsiche in ein Bowlenglas geben, die Zuckerlösung, den Weißwein und den Roséwein darübergießen. Das Ganze umrühren und mit dem Ahornsirup abschmecken.
- Alles 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und ziehen lassen.
- Vor dem Servieren den Sekt und das Mineralwasser dazu gießen und alles nochmal verrühren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

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