



Aprikosen-Bowle

Zutaten

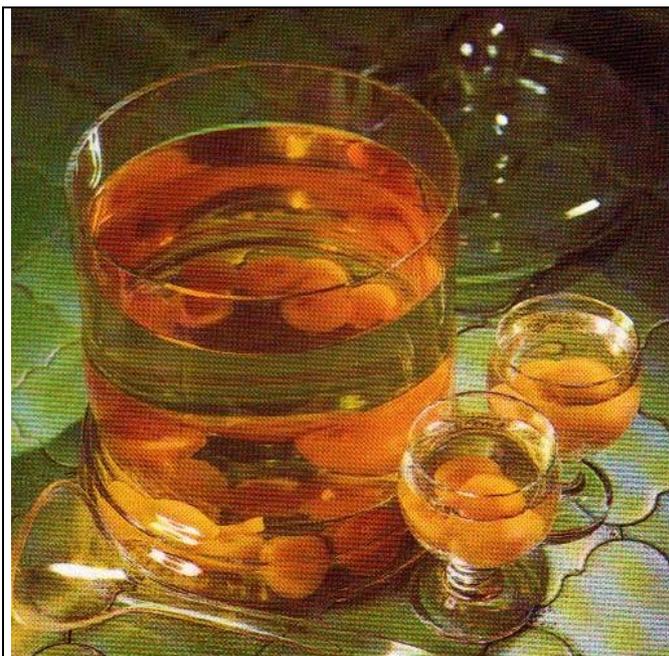
(für 4 – 6 Personen)

- 250 g frische Aprikosen
- 4 BL Zucker
- 2 Flaschen Weißwein
- 4 cl Curacao
- 1 Flasche Sekt

Zubereitung

Aprikosen schälen, halbieren und die Kerne entfernen. Mit Zucker bestreuen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. ½ Flasche Weißwein und den Curacao über die Früchte gießen und nochmals eine Stunde ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit dem restlichen Wein und der Flasche Sekt auffüllen.

Wenn keine frischen Aprikosen auf dem Markt sind, lassen sich auch konservierte Früchte verwenden.



TIP

Je besser der Wein, desto bekömmlicher die Bowle. Das gilt auch für Aprikosen-Bowle. Nehmen Sie am besten einen Qualitätswein. Und lassen Sie sich auch nicht durch gut gemeinten Rat dazu verleiten, die Bowle zu stark mit Alkohol zu »verbessern«. Sie, und was schlimmer ist, Ihre Gäste, müßten am nächsten Tag mit einem Kater dafür büßen.