Rezept

Vanille-Frucht-Bowle

Ein Rezept von Vanille-Frucht-Bowle, am 29.04.2024

Zutaten

- **3** Nektarinen
- **1** Vanilleschote
- 1/8 l Maracujasirup
- Saft von 1 Orange
- je 1 Flasche kalter trockener Weißwein und Sekt (à 0,75 l)
- **5** Aprikosen
- **2 EL** Zucker
- 1/8 l Pfirsichnektar
- **6 cl** Brandy

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6-8 GLÄSER | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Die Nektarinen mit heißem Wasser überbrühen, anschließend mit einem spitzen Messer häuten und in Stücke schneiden, dabei den Kern entfernen. Die Aprikosen waschen und ohne Kerne in Stücke schneiden.

2. Die Vanilleschote aufschlitzen. Das Mark herauskratzen. Mark und Schote mit Zucker, Maracujasirup, Pfirsichnektar, Orangensaft, Brandy und Wein mischen und über die Früchte gießen. Zugedeckt im Kühlschrank 2 Std. ziehen lassen.

3. Vor dem Servieren mit dem gut gekühlten Sekt aufgießen.