

Rezept

Heisse Rotwein-Birnen-Bowle

Ein Rezept von Heisse Rotwein-Birnen-Bowle, am 02.10.2023

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 4 Birnenhälften und 150 ml Saft (aus der Dose) | 2 Sternanis |
| 4 cl Birnenschnaps | 20 g brauner Zucker nach Belieben |
| 200 ml trockener Rotwein | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Gläser à 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Die Birnen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei 150 ml Saft auffangen. Die Birnenhälften in kleine Würfel schneiden.

2. Die Birnenwürfelchen mit dem Saft, Sternanis, Birnenschnaps und Zucker nach Belieben in einer Schüssel mischen. Abgedeckt mindestens 10 Std. oder über Nacht durchziehen lassen.

3. Den Rotwein mit dem Birnenansatz in einem Topf mischen. Bei mittlerer Hitze langsam erwärmen und 10 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die Bowle in zwei Gläser füllen und sofort servieren.