

Rezept

# Heisse Rotwein-Birnen-Bowle

Ein Rezept von Heisse Rotwein-Birnen-Bowle, am 27.04.2024

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>4</b> Birnenhälften und 150 ml Saft (aus der Dose) | <b>2</b> Sternanis                       |
| <b>4 cl</b> Birnenschnaps                             | <b>20 g</b> brauner Zucker nach Belieben |
| <b>200 ml</b> 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.