

Rezept

Zitronenbowle

Ein Rezept von Zitronenbowle, am 15.12.2025

Zutaten

2	Bio-Zitronen	4 - 5 EL	Zucker
1 l	trockener Weißwein	¾ l	eiskalter Prosecco
200 g	Eiswürfel		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 l Bowle | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Zitronen heiß waschen und die Schalen mit einem Sparschäler als langen, hauchdünnen Streifen abschälen. Die Schalenspiralen in ein Bowlengefäß geben, den Zucker darüberstreuen und die Hälfte des Weißweins aufgießen. Den Ansatz ca. 30 Min. ziehen lassen.
2. Die Zitronen auspressen und den Saft durch ein feines Sieb zum Zitronenwein gießen. Restlichen Wein und den Prosecco aufgießen, die Eiswürfel dazugeben und die Bowle servieren.