

# Rosen-Bowle

Getränke » Bowle

## Zutaten (12 Gläser)

- » Rosenblätter
- » 200ml Holunderblüten-Sirup
- » 2 Limette(n)
- » 750ml Weißwein
- » 1,5l Prosecco

## Bewertung



### Beschaffung

Spezial-Laden



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Die Rosenblüten waschen und mit Holunderblüten-Sirup, Limettenschale und -saft in ein Bowlegefäß geben und ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. Die Blüten wieder entfernen. Sirup mit gut gekühltem Wein und Prosecco auffüllen. Mit Rosenblättern garnieren.

Nährwerte: 176kcal/E0g/F0g/KH13g pro Glas

angelegt am: 12.06.2006

Rezept-Nr: 2060

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke