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