



Mocktails für die heiße Jahreszeit

Traubenbowle mit fruchtigen Eiswürfeln

Für 10 Portionen à 250ml:

500g helle, kernlose Trauben

2 ½ EL brauner Zucker

½ Liter feinherber Weißwein (z.B. Muskateller)

oder ½ Liter heller Traubensaft

½ Liter Secco (mit oder ohne Alkohol)

1 Liter RhönSprudel leicht & fruchtig Apfel-Traube-Cranberry



Zubereitung:

Trauben waschen, vom Stiel zupfen und halbieren. In ein Bowle-Glas füllen, Zucker dazu geben und mit Wein oder Traubensaft auffüllen. Mindestens 2 Stunden an einem kühlen Ort durchziehen lassen.

1 Liter RhönSprudel leicht & fruchtig Apfel-Traube-Cranberry in Eiswürfelbehälter füllen und vollständig frosten.

Bowle direkt vor dem Servieren mit Secco aufgießen und die Eiswürfel dazu geben. Wer mag kann noch einige frische Thymianzweige ergänzen.



Der Genuss reiner Natur – aus den tiefen des Biosphärenreservats