

Genießen

Silke Senft

Donnerstag, 15.08.2024

Pfirsich-Bowle

Für 4-6 Portionen

Zutaten:

1 kg Pfirsiche
200 ml Pfirsich-Edelbrand
40-50 g Zucker
0,7 l gekühlter Secco
0,7 l gekühlter halbtrockener Weißwein vom Bodensee (Bacchus)
500 ml gekühltes Mineralwasser mit Kohlensäure

Außerdem:

Bowlengefäß (mindestens 3 Liter Inhalt)
Bowle-Kelle
Bowle-Tassen/Sektschalen
Holzspieße

Zubereitung

1. Am Vortag die Pfirsiche abbrausen, trocknen, entkernen und das Fruchtfleisch klein würfeln.

2. Pfirsichwürfel und Zucker in eine Schüssel geben und mischen.

Silkes Tipp: Die Zuckermenge variiert je nach Süße der Pfirsiche.

3. Edelbrand zugeben, kurz durchrühren und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

4. Am Folgetag Pfirsiche, Secco, Wein und Mineralwasser in das Bowlengefäß geben und vorsichtig durchrühren.

Silkes Tipp: Servieren Sie die Pfirsich-Bowle stilvoll in Sektschalen oder Bowle-Tassen zusammen mit Holzspießen, damit Sie die Pfirsichwürfel einfach aus der Bowle „angeln“ können.