



# APFELBOWLE



## Rezept für 6 Personen

Menge	Zutat
½ l	Wasser
125 g	Zucker
½	Vanilleschote
½	Zimtstange
3	Nelken
2 EL	Zitronensaft
3	feste mittelgroße Äpfel
1 Flasche	Sekt

Das Wasser mit dem Zucker und den Gewürzen zum Kochen bringen. Den Zitronensaft zufügen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in dünne Scheiben schneiden. Die Gewürze aus der Zuckerlösung entfernen und die Apfelscheiben darin einmal aufkochen. Zugedeckt kühl stellen. Kurz vor dem Servieren in ein Bowlengefäß geben und mit eisgekühltem Sekt auffüllen.