



Apfelbowle

Für 4 Personen:

- 2 Orangen, 2 Bananen
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 3/8 l Apfelsaft
- 12 cl **St. Georg Weizen-Brand**
- Mineralwasser und Sekt zum Auffüllen
- Zucker nach Geschmack

1. Die Orangen schälen, die weiße Zwischenhaut entfernen und die Orangen filetieren. Den Saft dabei auffangen.
2. Den Saft und die klein geschnittenen Filets in ein Bowlengefäß geben. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und zu den Orangen geben.
3. Den Vanillezucker unterrühren, mit dem Apfelsaft auffüllen und mit dem **St. Georg Weizen-Brand** verfeinern.
4. Die Bowle im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit gekühltem Mineralwasser und Sekt auffüllen, mit Zucker nach Geschmack süßen, garnieren und servieren.



**Kloster-
Wöltingerode**
Wöltingerode 1
38690 Wienburg
Telefon 0 53 24 / 58 80
Telefax 0 53 24 / 58 60
www.woeltingerode.de