

DAS REZEPT

Rosenblüten-Bowle mit Himbeeren

Zutaten:

- 1 Flasche trockener Weißwein
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 500g Himbeeren
- 1 große Duftrosenblüte (ungespritzt)
- 1 Flasche trockener Rosé-Sekt



Zubereitung:

Geben Sie einen halben Liter des Weißweins und den Vanillezucker in ein Bowlegefäß und rühren Sie so lange, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend geben Sie die Himbeeren in die Bowle.

Pflücken Sie die Blütenblätter von der Rose und geben Sie diese ebenfalls in das Bowlegefäß.

Lassen Sie die Bowle etwa eine halbe Stunde ziehen.

Direkt vor dem Servieren geben Sie noch den restlichen Wein und den gut gekühlten Sekt zur Bowle, füllen sie in hübsche Gläser und verzieren jedes Glas nach Belieben mit einer Himbeere oder Rosenblütenblättern.