

Apfel-Traubensaft-Bowle mit Vanille

Zubereitung:

1. Den Apfelsaft und den Traubensaft in ein Bowlegefäß schütten.
2. Die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herauskratzen. Beides zum Saft dazugeben.
3. Die Zitronen in Spalten schneiden, die Weintrauben halbieren und beides in das Gefäß geben.
4. Den braunen Zucker einrühren. Am besten etwas durchziehen lassen.
5. Die Bowle vor dem Servieren mit dem Mineralwasser aufgießen.

Copyright: Tulpentag



Zutaten

für 10 Portionen:

- 1 l Apfelsaft, naturtrüb
- 850 ml Traubensaft
- 2 Vanilleschoten
- 2 Zitronen (Bio, essbare Schale)
- 200 g Weintrauben, kernlos
- 2 EL brauner Zucker
- 900 ml Mineralwasser