Trauben-Apfelsaft-Bowle mit Ginger Ale

Äpfel und Trauen waschen. Äpfel in Spalten schneiden, Trauben ablösen und Früchte in eine Schüssel geben. Minzstängel waschen und trockenschütteln.

Eiswürfel in eine Bowleschüssel geben und Säfte dazu gießen.

Früchte und die Minze zugeben und zum Schluss mit dem Ginger Ale auffüllen, ggf. weitere Eiswürfel dazugeben.

© Die Jungs kochen und backen

Tipps:
Tipp von den Jungs: Legt die gewaschenen Trauben über Nacht in die Gefriertruhe. Die Trauben schmecken so wunderbar süß und frisch. Außerdem braucht ihr nicht so viele Eiswürfel, die eure Bowle immer auch verdünnen. Die Trauben kühlen euren Sommerdrink von ganz alleine.



Zutaten
für 8 Portionen:

- 2 Äpfel
- 400 g Weintrauben, rot & weiß
- 2 Stängel Minze
- Eiswürfel
- 700 ml Traubensaft, hell
- 700 ml Apfelsaft
- 80 ml Holunderbeersaft
- 500 ml Ginger Ale