

Sommerbowle

Rezept für 6 Personen

100 g	Aprikosen	waschen, entsteinen, 1 cm Würfel schneiden
100 g	Kirschen	waschen, entsteinen, vierteln
1	Apfel	waschen, schälen, entkernen und in 1cm Würfel schneiden
50 g	Himbeeren	waschen, halbieren
50 g	Blaubeeren	waschen, halbieren
50 g	Blütenhonig	in einer Pfanne erwärmen und vom Herd nehmen
2 dl	Lillet blanc	beigeben und mit einem Schwingbesen vermengen

Beeren und Früchte mit noch lauwarmen Lillet-Honiggemisch in eine grosse Bowle geben und im Kühlschrank kalt werden lassen

1 Flasche	Mauler Demi sec	beigeben
1 Flasche	Riesling Silvaner	beigeben gut rühren
2 Zweige	Zitronenmelisse	fein hacken, in Bowle geben
20	Eiswürfel	beigeben und servieren