



Mocktails für die heiße Jahreszeit

Traubenbowle mit fruchtigen Eiswürfeln

Für 10 Portionen à 250ml:

500g helle, kernlose Trauben

2 ½ EL brauner Zucker

½ Liter feinherber Weißwein (z.B. Muskateller)

oder ½ Liter heller Traubensaft

½ Liter Secco (mit oder ohne Alkohol)

1 Liter **RhönSprudel leicht & fruchtig Apfel-Traube-Cranberry**



Zubereitung:

Trauben waschen, vom Stiel zupfen und halbieren. In ein Bowle-Glas füllen, Zucker dazu geben und mit Wein oder Traubensaft auffüllen. Mindestens 2 Stunden an einem kühlen Ort durchziehen lassen.

1 Liter **RhönSprudel leicht & fruchtig Apfel-Traube-Cranberry** in Eiswürfelbehälter füllen und vollständig frosten.

Bowle direkt vor dem Servieren mit Secco aufgießen und die Eiswürfel dazu geben. Wer mag kann noch einige frische Thymianzweige ergänzen.



Der Genuss reiner Natur – aus den tiefen des Biosphärenreservats