

# Saufen mit Klaus

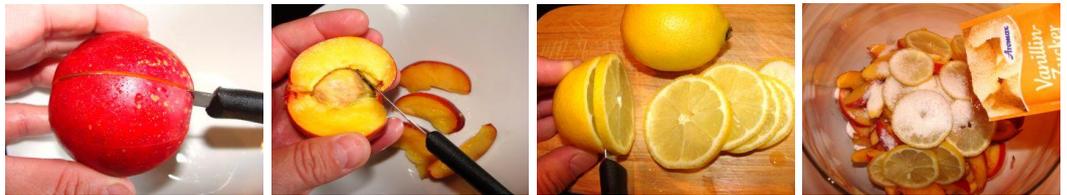
## Nektarinenbowle

**Zutaten:** (Für ca. 2 Liter)

- 8 Nektarinen, 2 unbeh. Zitronen, 300 ml Pfirsich-Likör, 1 l Weißwein,
- 3 Pck. Vanillezucker, 1 Töpfchen Zitronenmelisse, 100 ml Wodka,
- 250 ml Apfelsaftschorle, 1 Flasche eiskalten trockenen Sekt

**Zubereitung:**

1. Nektarinen waschen, trockenreiben u. Fruchtfleisch am Stein entlang in dünne Spalten schneiden. Zitronen heiß waschen, trockenreiben u. in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Nektarinen in ein Bowlengefäß geben u. mit dem Vanillezucker bestreuen.



2. Mit Likör u. Wodka übergießen u. ca. 30 Min. ziehen lassen. Saft u. Wein zu den Früchten geben u. über Nacht kalt stellen.



3. Melisse waschen, trockenschütteln u. die Blättchen von den Stielen zupfen. Melisse zur Bowle geben u. mit eiskaltem Sekt auffüllen.



**Tipp des Chaoten: Ein leckerer frischer Genuß!**



Erstellt von Klaus am 19.05.2012