



Apfelbowle nicht nur für Opas

*300 bis 500 g
Äpfel, entkernt
und in Würfel
geschnitten
4 Essl. Zucker
0,1 l Apfeldestillat
0,1 l klarer
Apfelsaft
0,7 l Apfelwein
0,7 l
Apfelschaumwein
(z. B. Boskoop, von
Stolz, Bad Boll
oder Börtlinger
Weinapfel von
Jörg Geiger, Schlat)*

Die Apfelstücke, am besten aus den Sorten Gravensteiner, Boskoop oder Börtlinger Weinäpfel, werden mit dem Zucker in ein Bowlegefäß gelegt und mit dem Apfeldestillat übergossen. Ca. 6 Stunden ziehen lassen. Danach gibt man den Apfelwein und den Apfelsaft dazu. Nochmals ziehen lassen und kalt stellen. Kurz vor dem Servieren den Apfelschaumwein zugeben.