



## Apfelbowle nicht nur für Opas

*300 bis 500 g  
Äpfel, entkernt  
und in Würfel  
geschnitten  
4 Essl. Zucker  
0,1 l Apfelfestillat  
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 Apfelfestillat 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.