

Apfelbowle

- 3 EL Zucker
- 3 dl Cuvée Jean Georges oder Tobijässler
- 400–500 g Äpfel, fein geschnitten
- 6 dl Cuvée Jean Georges oder Tobijässler, gekühlt
- 2 dl Mineralwasser, gekühlt

Zucker und Cuvée Jean Georges oder Tobijässler mischen, den Zucker auflösen. Äpfel zugeben, während 1 bis 2 Stunden zugedeckt kühlstellen. Gekühlten Cuvée Jean Georges oder Tobijässler dazugeben. Kurz vor dem Servieren das Mineralwasser dazugeben.

Tipp: Anstelle von fein geschnittenen Äpfeln tiefgekühlte Beeren verwenden.