



# Granatapfelbowle

Zeit gesamt  
🕒 1h 5min

Zubereitungszeit  
🕒 15min

Schwierigkeit  
👩‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Granatapfel	2 St.
Cognac	75 ml
Vanillinzucker	2 TL
Zucker	40 g
Orangen	2 St.
Prosecco	400 ml

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Granatäpfel halbieren und von 3 Hälften Saft auspressen. In einer Schüssel Saft mit Cognac, Vanillinzucker und Zucker verrühren. Orangen heiß abspülen, in Scheiben schneiden und in die Schüssel geben. Zugedeckt mind. 1 Stunde durchziehen lassen.
2. Aus der übrigen Granatapfelhälfte Kerne durch Klopfen mit einem Löffel herauslösen und auf Gläser verteilen. Gläser mit Granatapfelbowle und gekühltem Prosecco aufgießen und servieren.

Zum Wohl!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	297 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	1 g