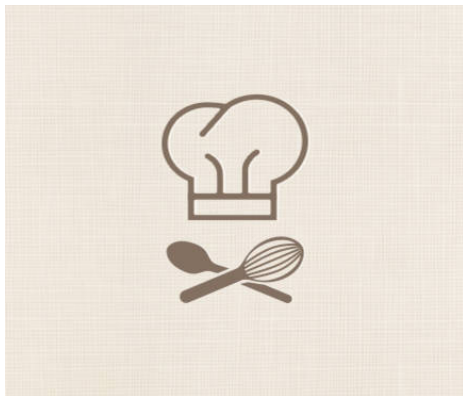


FEIGEN-BOWLE

Köstliche Erfrischung an warmen Sommertagen: Bowle aus frischen Feigen und Roséwein -



Zubereitung

1. Feigen waschen, trocken tupfen und vierteln.
2. Zucker darüber streuen, mit Rum begießen und im Kühlschrank durchziehen lassen.
3. Kurz vor dem Servieren mit Wein und Sekt auffüllen.
4. Tipp: Nach Geschmack einige Blättchen frische Minze dazugeben.

Zutaten

250 g	reife Feigen
1 EL	Diamant Brauner Zucker
50 ml	Rum
750 ml	trockener Roséwein (gekühlt)
750 ml	Rosé-Sekt (gekühlt)
	frische Minze

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.