saisonküche

Apfel-Zitronen-Bowle



Zubereitung

1. Die Hälfte der Zitronen auspressen. Restliche Zitrone längs halbieren und in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. Äpfel in dünne Schnitze schneiden und diese nochmals quer halbieren. Alles mit Apfelsaft und Mineralwasser mischen. Ca. 1 Stunde kühl stellen. Vor dem Servieren Eiswürfel dazugeben und nach Belieben mit Gänseblümchen garnieren.

Zubereitungszeit

15 Minuten + ca. 1 Stunde kühl stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	300 kcal
Eiweiss:	keine Angaben
Fett:	keine Angaben
Kohlenhydrate:	70 g

Zutaten

- 2 Zitronen
- 2 Äpfel
- 1 | klarer Apfelsaft

die Garnitur

1 I MineralwasserEiswürfelEinige Gänseblümchen nach Belieben für

1 von 1 2010-09-12 22:54