



TRAUBENBOWLE MIT KAMBLY APÉRISTICKS

Zubereitung: 10 Minuten

Zutaten

für 1 Liter / für 4 Personen (je ein Glas à 2,5 dl)

- viel Eis
 - 500 g Trauben in verschiedenen Farben
 - 0,5 l heller Traubensaft
 - 0,5 l Ginger Ale
 - Optional: frische Pfefferminze oder Zitronenmelisse
-
- Je eine Packung Kambly ApériSticks Kartoffel&Rosmarin und ApériSticks Randen

Zubereitung

Die Bowle kann in einem grossen Gefäss (Fassungsvermögen 1,5 Liter), aber auch einzeln gleich in entsprechend kleinerer Menge in Gläser abgefüllt werden.

1. Grosszügig Eis in das Gefäss geben (Grosse Würfel oder Crushed Ice)
2. Trauben waschen, vom Rist entfernen und zu den Eiskwürfeln geben
3. Traubensaft und Ginger Ale ins Gefäss geben
4. Allenfalls etwas frische Pfefferminze oder Zitronenmelisse hinzufügen
5. Die Bowle in Gläser abfüllen und dazu Kambly ApériSticks servieren

Tipp:

Damit die Bowle nicht zu sehr verwässert, kann man auch Eiskwürfel aus z.B. Edelstahl oder Speckstein einfrieren und hinzugeben. Oder man gibt 500 g gefrorene Trauben dazu.

Tipp:

Wer mag, kann zusätzlich zu den Trauben auch noch Apfel- oder Birnenschnitze dazu geben oder auch Fruchtspiesse dazu servieren.