Trauben-Bowle ohne Alkohol



Zutaten für 4 Personen

1600 g weiße Weintrauben

1600 g blaue Weintrauben

4 Fl. Ginger Ale

4 Fl. heller Traubensaft

4 Fl. Henkell Alkoholfrei

Eiswürfel

Anleitung

Dein Geburtstag steht vor der Tür und du möchtest deinen Gästen eine leckere, alkoholfreie Schaumwein-Alternative kredenzen? Dann wird dir das Rezept für unsere Trauben-Bowle ohne Alkohol ganz sicher gefallen. Im Handumdrehen zauberst du aus nur wenigen Zutaten eine tolle Sekt-Bowle ohne Alkohol für alle, die nicht auf prickligen Genuss, aber auf Alkohol verzichten möchten. Und so einfach geht?s: Weintrauben (am besten kernlose!) waschen und von den Stielen befreien. In ein großes Gefäß geben. Das Gefäß mit Ginger Ale, Traubensaft und Sekt? wir empfehlen dir Henkell Alkoholfrei - auffüllen und vorsichtig umrühren. Anschließend füllst du das Gefäß mit reichlich Eiswürfeln auf ? und schon kann die alkoholfreie Sekt-Bowle serviert werden. Wir wünschen viel Freude beim (Aus)Probieren!