

# Holunderblüten-Nektarinen-Bowle

ca. 10 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

40 Holunderblüten-Dolden

### Holunderblüten-Ansatz zum Vorbereiten:

1 ½ l Wasser

1 kg Zucker

8 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure

½ KL Dr. Oetker Einsiedehilfe (1 Pck. = 5 g)

### Holunderblüten-Nektarinen-Bowle:

ca. 600 g entkernte, würfelig geschnittene Nektarinen

400 ml vom Holunderblüten-Ansatz

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 EL Zucker

750 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

500 ml Prosecco

## 1 Zum Vorbereiten:

Die Holunderblüten-Dolden gut ausschütteln und Stiele abschneiden.

## 2 Holunderblüten-Ansatz zum Vorbereiten:

Wasser mit Zucker zum Kochen bringen.

### Einkochzeit: ca. 2 Minuten

Vom Herd nehmen, Zitronensäure und Einsiedehilfe einrühren. Die Zuckerlösung über die Blüten gießen und abgedeckt für ca. 5 Tage kalt stellen.

Den Holunderblüten-Ansatz durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb seihen und in Flaschen füllen. 400 ml vom gewonnenen Ansatz wird in der Bowle weiter verarbeitet.

## 3 Holunderblüten-Nektarinen-Bowle:

Nektarinen mit Holunderblüten-Ansatz, Vanillin-Zucker und Zucker vermischen und zugedeckt ca. 2 Std. marinieren lassen.

## 4 Die Bowle vor dem Servieren mit kaltem Mineralwasser und Prosecco aufgießen. Die Bowle gut gekühlt servieren und nach Belieben mit Holunderblüten garnieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Holunderblüten-Dolden nur im kalten Wasser schwenken (nicht unter fließendem Wasser) und gut auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Die Bowle schmeckt auch mit Pfirsichen statt Nektarinen köstlich.

