

## Lecker



### ZUBEREITUNG

In einem mittelgroßen Topf 2 Liter Wasser mit 50 g Zucker zum Kochen bringen. 2 EL Kräutertee-Mischung hineingeben, umrühren und 10 Minuten zu einem kräftigen Tee ziehen lassen. Danach abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren Orangen sowie Grapefruit in Scheiben schneiden und mit den Rosmarinzweigen und Eiswürfeln in das Bowle-Gefäß geben. Gefäß mit Tee und Prosecco aufgießen und Bowle genießen.

### ZUTATEN

#### für 3 Liter Bowle

2 Flaschen Prosecco  
2 EL ANKERKRAUT Mangotraum-Früchteteemischung  
50 g Zucker  
3 Orangen  
3 Grapefruit  
5 Rosmarinzweige  
600 g Eiswürfel

### UTENSILIEN

Mittelgroßer Topf, Schneidebrett, Messer, Bowle-Gefäß