

CHANTRÉ



CHANTRÉ Bowle: Apfelbäumchen

Apfel schälen, Apfelspalten mit Zucker bestreuen, Chantré darüber geben (darauf achten, dass Apfelspalten bedeckt sind, da sie sonst braun werden) und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. In Bowlenschüssel geben und mit gut gekühltem Eistee und Ginger Ale aufgießen.



Zutaten

400 g Apfelspalten
4 EL Zucker
350 ml CHANTRÉ
1 Liter Ginger Ale
1 Liter Eistee Apfel