

# Pfirsich-Bowle

1 Flasche/n Rotwein, trocken  
~~1 Flasche/n Weißwein, trocken~~  
1 Flasche/n Spumante  
20 mittlere Pfirsiche  
Bärenfang

## Zubereitung

Die Pfirsiche waschen, halbieren, Kerne entfernen und mit Bärenfang übergießen. Ca. 6 Std. ziehen lassen. Anschliessend den Rot- und Weisswein dazugeben und nochmals 1 Std. ziehen lassen. Vor dem Servieren den Spumante dazugiessen.

## Zutaten

1 Liter	Wodka
350 g	Honig, flüssig (evtl. kurz erwärmen)
8	Nelke(n), gehackt
1	Vanilleschote(n)

# Bärenfang - Likör

Den Honig in dünnem Strahl in den Wodka gießen, dabei mit dem Schneebesen kräftig rühren.

In eine dunkle Flasche füllen. Die Nelken und Vanilleschote in die Flasche geben. Das ganze bei Zimmertemperatur ca. 1 Woche ziehen lassen, zwischendurch kräftig schütteln.

Alternative: 1 Zimtstange und etwas Zitronenschale in den Alkohol geben.