



Frozen Grapes

Schritte: 3

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

500 g Weintrauben, kernlos Zucker
1/2 Fl. Prosecco 1/2 Fl. Vodka

Zubereitung

1. Die Weintrauben waschen und trocken tupfen.
2. In einem flachen Behälter mit dem Sekt und dem Vodka im gleichen Verhältnis zueinander bedecken und über Nacht ziehen lassen.
3. Mit einer Kelle die Trauben entnehmen und abtropfen lassen, in dem Kristallzucker wälzen, in ein Gefäß setzen und für ca. 3 Stunden gefrieren lassen.

ALKOHOLFREIE ALTERNATIVE

Zusätzlich 50g Kuvertüre (Weiß, Vollmilch, Zartbitter)

1. Die Weintrauben in einem Sieb unter kaltem Wasser abspülen und anschließend gut abtropfen lassen.
2. Für die eine Hälfte der Trauben die Schokolade über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und leicht abkühlen lassen.
3. Die Weintrauben dann einzeln auf einen Zahnstocher spießen und in die Schokolade tauchen.
4. Die Trauben dann auf ein Gitter legen und zusammen mit der anderen Hälfte der Trauben, für mindestens 3 Stunden in das Gefrierfach geben.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken

und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Frozen Grapes

Stand 22.06.2023