

## Kalte Ente

Für ein Bowlegefäß oder eine große Schüssel (etwa 3 l Inhalt):

**Zutaten:**

3 unbehandelte Zitronen  
50 g Zucker oder Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
700 ml kalter trockener Weißwein, z. B. Deinhard  
700 ml kalter Sekt, z.B. Deinhard  
700 ml Mineralwasser mit Kohlensäure (kalt)



**1. Zubereiten:** Zitronen heiß waschen, trocken reiben und die Schale spiralförmig abschälen. Die Zitronen auspressen. Zitronensaft, Zucker und Vanillin-Zucker im Bowlegefäß oder in der Schüssel verrühren, den Wein dazugießen und die Zitronenschale hinzufügen. Zugedeckt im Kühlschrank 1-2 Std. ziehen lassen.

**2.** Den Bowleansatz mit Sekt und Mineralwasser auffüllen und nach Wunsch mit Eiswürfeln servieren.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 10 g, kJ: 497, kcal: 119

etwa 12 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Lecker schmeckt die "Kalte Ente" auch mit trockenem Roséwein und -sekt.