

Bowle Rezepte

Frucht Punsch Bowle Rezept

Zutaten :

25 cl Arrak
25 cl Sekt
5 cl Cognac
75 cl Weißwein
Äpfel
Pflirsiche
Orangen
Zitronen
Alkohol: 18%



Kategorie: Punsch

Menge: 130 cl
(Menge für ca. 8 Personen)

Etwa 300 bis 400 Gramm gemischtes Obst in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Arrak in einem Topf erhitzen. Den Weißwein dazugeben und unter Rühren erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Cognac und Sekt dazugießen, auf Punschgläser verteilen und sofort servieren.

Zusatz Info :

Arrak 38%

Der goldgelbe Arrak wird hauptsächlich in asiatischen Ländern aus Reis, Zucker, aber auch Extrakten von Datteln, Hirse oder Palmen gebrannt. Sein Name leitet sich von der arabischen Bezeichnung "al rak" ab, was "Schweiß" bedeutet. Der in Europa bekannteste Arrak ist der so genannte Batavia Arrak, der in Java hergestellt wird.