

Bowle Rezepte

Erdbeer Ananas Bowle Rezept

Zutaten :

150 cl Sekt
10 cl Kirschwasser
Ananas
Erdbeeren
Alkohol: 14%

Kategorie: Bowle
Geschmack: spritzig
Menge: 160 cl



(Menge für vier bis sechs Personen)

Zwei Kilogramm Erdbeeren und eine in kleine Stücke geschnittene frische Ananas in das Bowlegefäß geben, mit dem Kirschwasser beträufeln und etwa eine Stunde sehr kalt stellen. Unmittelbar vor dem Servieren die Früchte mit eiskaltem, trockenem Sekt übergießen und sofort servieren.

Tipp:

Damit auch das letzte Glas Bowle angenehm frisch bleibt, sollte das Bowlegefäß permanent gekühlt werden - entweder im Kühlschrank oder indem es in eine kleine Wanne mit Eiswürfeln gestellt wird.

Zusatz Info :

Kirschwasser 40%

Dieser Branntwein wird aus der vergorenen Maische von Kirschen hergestellt; es werden sowohl Süß- (Eau-de-vie de Cerises) als auch Sauerkirschen (Eau-de-vie de Griottes) verwendet.