

Bowle Rezepte

Hochzeit - Polterabend Bowle Rezept

Zutaten :

1 Große Dose Pfirsiche
½ Flasche Malibu Coconut Rum
2 Liter Maracujasaft
1 Flasche Sekt (trocken, weiß)
Alkohol: 10%



Kategorie: Bowle

Dekoration: Orange

Am besten den Abend vor dem Verzehr die Pfirsiche in kleine Würfel schneiden und mit etwas Flüssigkeit aus der Dose in dem Malibu Likör einlegen. Anschließend 12 Stunden kaltstellen. Jetzt alles in ein Bowle Gefäß geben, den kalten Maracujasaft und zum Schluss den Eiskalten Sekt dazu geben. Anschließen alles vorsichtig, langsam, gut verrühren und es sich schmecken lassen.

Zusatz Info :

Malibu ist ein Fruchtlikör, hergestellt aus weißem Rum, Zucker und natürlichen Kokosnussextrakten. Er hat einen relativ geringen Alkoholgehalt von 21 Volumenprozent. Erstmals produziert wurde Malibu 1895 auf Barbados in der Karibik. Die Produktion ist mittlerweile aber aus wirtschaftlichen Gründen auf Spanien ausgeweitet worden. Oftmals finden Verwechslungen zwischen Malibu und dem Konkurrenzgetränk Batida de Coco statt, ersteres verzichtet jedoch auf einen Sahnezusatz. Malibu ist ein Bestandteil vieler Cocktails. Er wird selten pur getrunken, meistens mit Ananas, Orangen, Maracuja oder Kirschsafte gemischt, manchmal aber auch mit Zitronenlimonade (z. B. Sprite). Dabei wird der Kokosgeschmack verringert. Ebenso wird Malibu auch gerne mit Milch vermischt, da diese dann einen typischen Kokosmilch-Geschmack bekommt.