

Bowle Rezepte

Schlammbowle Rezept

Die Schlammbowle eine besondere Form der Fruchtbowle mit Vanilleeis die je nach Geschmack zubereitet wird. Man kann dafür frisches Obst oder Dosenobst nehmen. Die Variation bleibt Ihnen überlassen. Deshalb haben wir bei diesem Bowle Rezept keine direkten Mengenangaben.



Eine leckere Schlamm Bowle Variante ist diese:

Nehmen Sie eine große Dose mit in Würfeln geschnittenem, gemischtem Obst zusammen mit dem enthaltenen Saft und füllen Sie alles in ein Bowlengefäß. Über das Obst gießen Sie nun einen Liter Maracuja Saft und für den Alkohol Gehalt, eine Viertel Flasche Bacardi und einen guten Schuss Eierlikör. Der Ansatz dieser Schlammbowle muss im abgedeckten Bowlengefäß für ca. 4 bis 5 Stunden kalt gestellt werden.

Nach Entnahme des Ansatzes aus dem Kühlschrank geben Sie ca. 1 Kg Vanilleeis im Ganzen hinzu. Füllen Sie das Bowlengefäß danach mit einer Flasche kaltem weißem Sekt auf. (Dabei kommt es zum Aufschäumen der Bowle, was schön anzusehen ist) Und fertig ist die Schlammbowle zum Beispiel für Silvester. Anschließend die Bowle sofort servieren.

Das geschmolzene Vanilleeis verleiht der Bowle das Aussehen von Schlamm, woher die Schlammbowle auch ihren Namen hat.

Tipp: Probieren Sie verschiedene Varianten mit kleinen Mengen aus, bis Sie Ihr persönliches Lieblings Rezept für eine Schlammbowle gefunden haben. z.B. eingelegte Schattenmorellen, Kirschen (Glas oder Dose), Kirschsafft, Maraschino, Kirschwasser, Bacardi, Vanilleeis, Rote Mädchentraube Sekt oder Krimsekt Rot.