

## Cocktail Rezepte

### Erdbeer Ananas Bowle

#### 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.