

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

SOMMER BOWLE *

Zutaten für Bowle:

7 DL	Prosecco (oder auch Weisswein)
2 DL	Apérol
5 DL	Mineralwasser mit Kohlensäure
5DL	Apfelschorle oder Pepita
1 paar	Erdbeeren, geviertelt
1 Stk.	Zitrone/Limette in Scheiben geschnitten
1 Stk.	Orange, in Scheiben geschnitten
1 Stk.	Kiwi oder sonstige Früchte in Scheiben geschnitten
etwas	Sirup, z.B. Holunder-, Zitronenmelisse
einige	Basilikumblätter, Thymian und Pfefferminzblätter
einige	Eiswürfel

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Krug verrühren. Mit Basilikum- Thymian und Pfefferminzblätter garnieren. Auf Eis servieren.

* Die Bowle können Sie selbstverständlich auch ohne Prosecco- oder Apérol zubereiten – nehmen Sie einfach etwas mehr Apfelschorle, Pepita und evtl. etwas Orangensaft und geben noch etwas mehr Süsse dazu. Dann können Sie dies für Kinder mit z.B. Gummibärli oder Colaschlängen dekorieren – das schmeckt und sieht super aus☺.

KOKOS BOWLE (ohne Alkohol)

Zutaten:

1 Stk.	Baby Ananas oder kleine Schnitze Ananas
5 DL	Ananassaft
5 DL	Kokosmilch
3 DL	Orangensaft
1 Handvoll	Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

Von der Ananas 4 Schnitze herausschneiden, beiseite legen. Krone, Stielansatz und Schale weg- schneiden, einzelne Blätter beiseite legen.

Fruchtfleisch in Stücke schneiden, in ein Mixglas geben. Ananassaft, Kokosmilch, Orangensaft und Eiswürfel begeben, fein pürieren. Drink in Gläser füllen, mit beiseite gelegten Ananasschnitzen und -blättern verzieren.