Mandarinenbowle

Getränke » Bowle

Zutaten (12 Personen)

» 300g Himbeeren
» 2 Dosen Mandarine(n)
» 6EL Orangenlikör
» 3 Flaschen Weißwein
» 2 Flaschen Sekt

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Himbeeren waschen bzw. auftauen lassen. Mandarinen in ein Sieb geben und abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Mandarinen, Himbeeren, 6EL Saft und Orangenlikör in ein Bowlegefäß geben. Zugedeckt ca. 30min im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Mit gut gekühltem Wein sowie Sekt aufgießen und die Bowle servieren. Hübsch sieht es aus, wenn sie die Ränder der Gläser zuckern. Hierfür in einen tiefen Teller etwas Mandarinensaft geben. Die Glasränder hineintauchen und anschließend in eine Schale mit Zucker drücken.

Nährwerte: 200kcal/E0,8g/F0,3g/KH8g pro Glas

angelegt am: 19.07.2003 Rezept-Nr: 484

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke