

Rezept

Ananasbowle aus Hawaii

Ein Rezept von Ananasbowle aus Hawaii, am 17.04.2024

Zutaten

- | | | | |
|--------|--------------------|------|--------------------------|
| 1 | kleine Ananas | 4 EL | Zucker |
| 100 ml | Brandy oder Cognac | ½ l | Ananassaft |
| 1 ½ l | eiskalter Weißwein | ¾ l | eiskalter trockener Sekt |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 l Bowle | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Von der Ananas den Strunk und den Stielansatz entfernen. Die Frucht schälen und mit einem kleinen spitzen Messer die braunen »Augen« ausstechen. Ananas längs vierteln, den harten Strunk in der Mitte wegschneiden.
2. Ananasviertel in kleine Stücke schneiden und in eine runde Gefrierdose (mit einem etwas kleineren Durchmesser als der des Bowlengefäßes, notfalls einfach einen Gefrierbeutel nehmen) geben, mit Zucker bestreuen und mit dem Brandy oder Cognac übergießen. Die Dose verschließen und 12 Std. (am besten über Nacht) ins Tiefkühlfach stellen. Ananassaft in einen Eswürfelbehälter füllen und ebenfalls gefrieren lassen.
3. Die Gefrierdose ca. 30 Min. vor dem Servieren kurz in heißes Wasser halten, dann das große Stück »Ananaseis« in ein Bowlengefäß geben und mit dem Weißwein übergießen. Kurz vor dem Servieren die Ananassaft-Eiswürfel dazugeben und anschließend die Bowle mit dem gekühlten Sekt auffüllen.