

Rezept

O'Berry-Bowle

Ein Rezept von O'Berry-Bowle, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| je 250 g Himbeeren und Heidelbeeren | 3 Orangen |
| 100 ml Wodka | 100 ml Orangenlikör (z.B. Cointreau) |
| 2 EL Zucker | je 1/4 l eiskalter Orangensaft und Orangenlimonade |
| 1 Flasche eiskalter trockener Sekt (0,75 l) | |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Die Beeren verlesen, waschen, trocken tupfen und in eine Schüssel geben. Die Orangen so schälen, dass auch die weiße Innenhaut entfernt wird. Die Fruchtfilets mit einem scharfen Messer aus den Trennhäutchen in die Schüssel schneiden.

2. Den Wodka mit dem Orangenlikör und dem Zucker so lange verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Mischung zu den Früchten geben und zugedeckt im Kühlschrank 4-5 Std. durchziehen lassen.

3. Den Orangensaft unter die Fruchtemischung rühren. Orangenlimonade und Sekt langsam angießen. Die Bowle sofort servieren.