

## Rezept

# Orangen-Heidelbeer-Bowle

Ein Rezept von Orangen-Heidelbeer-Bowle, am 18.12.2025

## Zutaten

**500 g** Heidelbeeren

**100 ml** Gin

3-4 cl Zuckersirup

1/4 l eiskalte Orangenlimonade

**4** Orangen

**100 ml** Orangenlikör (z. B. Cointreau)

eiskalter Orangensaft zum Auffüllen

**1** Flasche eiskalter trockener Sekt (0,75 l)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 8 GLÄSER | **Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Die Heidelbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen oder vorsichtig mit Küchenpapier trockentupfen.

---

2. Die Orangen dick schälen, die weiße Haut mit entfernen. Mit einem scharfen Messer die Filets aus den Häutchen schneiden, den dabei austretenden Saft auffangen. Orangen mit Beeren in eine Schüssel geben.

---

3. Gin, Likör und Zuckersirup dazugießen. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 5 Std. durchziehen lassen.

---

4. Vor dem Servieren den aufgefangenen Orangensaft mit eiskaltem Orangensaft auf 1/4 l aufgießen. Zu der Fruchtmischung geben. Orangenlimonade und Sekt vorsichtig angießen.