

Rezept

## Orangen-Heidelbeer-Bowle

Ein Rezept von Orangen-Heidelbeer-Bowle, am 21.04.2025

### Zutaten

<b>500 g</b> Heidelbeeren	<b>4</b> Orangen
<b>100 ml</b> Gin	<b>100 ml</b> Orangenlikör (z. B. Cointreau)
3-4 cl Zuckersirup	eiskalter Orangensaft zum Auffüllen
1/4 l eiskalte Orangenlimonade	<b>1</b> 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 eis kaltem Orangensaft auf 1/4 l aufgießen. Zu der Fruchtmischung geben. Orangenlimonade und Sekt vorsichtig angießen.