

Rezept

# Singapore-Sling-Bowle

Ein Rezept von Singapore-Sling-Bowle, am 19.04.2024

## Zutaten

|  |  |
|--|--|
| <b>3</b> Stängel Zitronengras  | <b>150 g</b> Zucker                                    |
| <b>3</b> Kaffir-Limettenblätter                                      | <b>1</b> Bio-Limette                                   |
| <b>750 g</b> Süßkirschen (ersatzweise Schattenmorellen aus dem Glas) | <b>200 ml</b> Gin                                      |
| <b>2</b> Limetten (nach Belieben)                                    | <b>100 ml</b> Kirschlikör (z.B. Heering)               |
| <b>3/4 l</b> eiskaltes Sodawasser                                    | <b>1</b> Flasche eiskalter trockener Weißwein (0,75 l) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 10-12 Gläser (à 200-250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

- 1.** Für den Sirup das Zitronengras waschen, putzen und in sehr dünne Ringe schneiden. Die Kaffir-Limettenblätter waschen und abtrocknen.

---

- 2.** Knapp 1/4l Wasser mit dem Zucker in einen Topf geben und einmal aufkochen. Das Zitronengras und die Limettenblätter dazugeben und alles offen bei kleiner Hitze etwa 10 Min. köcheln lassen. Inzwischen die Limette heiß waschen und abtrocknen. Die Hälfte der Schale abreiben, den Saft auspressen.

---

- 3.** Die Limettenschalen zum Sirup geben und den Sirup offen weitere 10 Min. sanft kochen lassen. Vom Herd nehmen, den Limettensaft einrühren und den Sirup in 2 Std. vollständig auskühlen lassen. Den kalten Sirup durch ein feines Sieb in eine große Schüssel gießen.

---

- 4.** Für die Bowle die Kirschen waschen, entsteinen und zum Sirup geben (Schattenmorellen vorher abtropfen lassen). Den Gin und den Kirschlikör darübergießen und alles einmal durchrühren. Zugedeckt im Kühlschrank 12 Std. (am besten über Nacht) durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Limetten auspressen. Saft, Weißwein und Sodawasser langsam angießen. Die Bowle sofort servieren.