

Fruchtige Bowle (alkoholisch)

Zutaten (für 2 Liter)

- 1 Orange
- 2,5 Zitronen
- 3 EL Cranberrys oder Granatapfelkerne
- 100 ml Wodka
- 1 Flasche Weißwein (750 ml)
- 1 l Sodawasser
- 4 Zweige Basilikum oder Rosmarin

Zubereitung

1. Eine Orange sowie zwei Zitronen in Scheiben schneiden und mit den Cranberrys oder Granatapfelkernen in ein großes Bowle-Gefäß geben. Mit Wodka übergießen.
2. Im nächsten Schritt mit Weißwein aufgießen und den Saft einer halben Zitronen dazugeben.
3. Die Bowle einmal umrühren und für mindestens zwei Stunden kühlstellen.
4. Kurz vor dem Genießen das Sodawasser hinzufügen. Dann in schönen Gläsern mit Eiswürfeln und Basilikumblättern oder Rosmarinzwiegen servieren.

Beerige Bowle (alkoholisch)

Zutaten (für 2,5 Liter)

- 2 Äpfel
- 1 l Bitter Lemon
- 1 Flasche Wodka (750 ml)
- 1 Orange
- 200 g gemischte TK-Beeren
- 50 g Granatapfelkerne
- 1 Flasche Sekt (750 ml)

Zubereitung

1. Die Äpfel in Scheiben schneiden und in eine große Bowle-Schüssel geben. Mit Bitter Lemon und Wodka übergießen und für sechs Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Die Orange ebenfalls in Scheiben schneiden und zusammen mit den Beeren und den Granatapfelkernen zur Bowle hinzufügen.
3. Vor dem Servieren den Sekt aufgießen und in Gläsern auf Eiswürfeln servieren.

Exotische Bowle (alkoholfrei)

Zutaten (für 2 Liter)

- 500 g TK-Erdbeeren
- 1 Dose Mandarinen
- 1 Dose Pfirsiche
- 1 l Apfelsaft
- Grenadine-Sirup
- 1 l Sodawasser

Zubereitung

1. Die Erdbeeren und Mandarinen mit Saft in eine große Schüssel füllen. Pfirsiche in Würfel schneiden und ebenfalls mit dem Saft dazugeben.
2. Mit Apfelsaft übergießen und mit Grenadine-Sirup süßen. Aber Vorsicht bei der Dosierung: Der Sirup ist sehr süß.
3. Nun die Bowle für zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen. Vor dem Servieren noch mit Sodawasser aufgießen und genießen.