Passion Bowle

Perfekt für Silvester und andere Partys: die Passion-Bowle mit feinem Pfirsichgeschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h

Zutaten

1 kg	Pfirsiche
70 cl	Weißwein
70 cl	Sekt
14 cl	Zuckersirup
24 cl	Pfirsichlikör
12 cl	Pfirsich-Wodka
1 cl	Rosenwasser

Zubereitung

Die **Passion-Bowle** wird gern zu Silvester serviert. Sie schmeckt fruchtig, aromatisch und süß mit dem charakteristischen Aroma von Pfirsichen.

---

1. Die Pfirsiche waschen, entsteinen und in grobe Würfel schneiden, in ein großes Bowlegefäß geben. Weißwein, Zuckersirup, Wodka Pfirsich und Pfirsichlikör eingießen. Das Bowlegefäß mindestens für drei Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Unmittelbar vor dem Servieren den eiskalten Sekt in das Bowlegefäß füllen, Rosenwasser nach Belieben und Eiswürfel zufügen. Die Bowle kurz umrühren und servieren.

Tipp

Zur Passion-Bowle kann man kleine Fruchtspieße servieren.