Kinder-Schlammbowle

Die Kinder-Schlammbowle ist grade auf Kindergeburtstagen sehr beliebt. Das Rezept bringt besonders an warmen Sommertagen eine süße Abkühlung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

1 l	Maracujasaft
1 l	Mineralwasser mit Kohlensäure
1 Dose	Pfirsiche (480g ATG)
1.20 kg	Vanilleeis (oder nach Belieben)

Zubereitung

1. Für die **Kinder-Schlammbowle** sollten alle Zutaten gut gekühlt sein. Zudem kann man anstatt Dosenpfirsiche auch 3-4 frische Pfirsiche und ca. 350ml Pfirsichsaft verwenden.

2. Dann zuerst die Pfirsiche über einem Sieb Abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. Bei der Verwendung von frischen Pfirsichen entfällt dieser Schritt. Stattdessen sollte man die frischen Pfirsiche blanchieren, eiskalt abschrecken und dann die Haut abziehen.

3. Nun die Pfirsiche in kleine Stücke schneiden.

4. Diese anschließend zusammen mit dem Pfirsichsaft in ein Bowlegefäß geben.

5. Jetzt den Maracujasaft hinzufügen.

6. Danach alles mit dem Mineralwasser aufgießen.

7. Kurz vor dem Servieren die Bowle auf die Gläser verteilen und letztendlich eine Kugel Vanilleeis hineingleiten lassen. Die Menge ergibt ca. 12 Portionen.

Tipp

Zu der Kinder-Schlammbowle am besten Strohhalme und Teelöffel reichen. Für eine Variante für Erwachsene könnte man die Bowle mit etwas Wodka pimpen.