Kirschbowle

Die Kirschbowle ist eine besonders leckere Variante des beliebten Partygetränks.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

400 g	Kirschen
1 Flasche	Sekt (trocken)
2 Flaschen	Weißwein
15 cl	Weinbrand
10 cl	Kirschsirup

Zubereitung

Die **Kirschbowle** schmeckt fruchtig, frisch, aromatisch-süß und erfrischend.

---

1. Sekt und Wein gut vorkühlen. Die Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Die vorbereiteten Kirschen in eine große Bowleschale geben. Zuerst mit dem Weinbrand, dann mit der ersten Flasche Weißwein übergießen. Kirschsirup nach Geschmack zugeben. Bowleschale abdecken und für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Unmittelbar vor dem Servieren die zweite Flasche Weißwein und den Sekt zugießen.

Tipp

Die Kirschbowle kann man am Schalenrand mit einigen frischen Kirschen dekorieren.