Silvester Bowle

Mit einer leckeren Silvester-Bowle wird es bestimmt ein toller Start in das neue Jahr!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h

Zutaten

50 cl	Kirschsaft
50 cl	Grapefruitsaft
100 cl	Orangensaft
50 cl	Ananassaft
10 cl	Zitronensaft
20 cl	Grenadine
3 cl	Angostura Bitter
100 cl	Rum weiß
100 cl	Rum braun
	Früchtefix (nach Belieben)

Zubereitung

Die Silvester-Bowle schmeckt aromatisch, fruchtig und feinherb.

---

1. Die Früchte (zum Beispiel Kiwis, Orangen, Mandarinen etc.) einige Stunden vor Eintreffen der Gäste vorbereiten: je nach Sorte schälen und in Würfel schneiden oder Obst aus dem Glas verwenden. Die Früchte in ein großes Bowlegefäß geben. Weißen und braunen Rum eingießen. Nun die Säfte dazugießen: Orangensaft, Ananassaft, Grapefruitsaft, Zitronensaft, Kirschsaft (Saft kann auch von Früchten aus dem Glas sein).

2. Zum Schluss den Angostura bitter und die Grenadine eingießen und alles gründlich verrühren. Für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Den Silvester-Bowle mit kleinen Fruchtspießen servieren.