# Winterbowle

Wer gerne Bowle trinkt, sollte das Rezept von der Winterbowle gerade über die Advents- und Weihnachtszeit einmal probieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 4,2 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 0.5 Flaschen | Amaretto (oder nach Belieben) |
| 0.5 Flaschen | Sekt (trocken) |
| 0.5 l | Apfelsaft |
| 1 Glas | Kirschen (350g ATG) |
| 1 Stk. | Apfel |
| 1 Stk. | Orange |
| 1 Stange | Zimt (oder nach Belieben auch 2) |
| 300 g | Waldbeeren (oder nach Belieben) |
| Nach Belieben | Mineralwasser (optional) |

## Zubereitung

1. Für die **Winterbowle**, das Obst gegebenenfalls waschen, schälen, in Stücke/Scheiben schneiden und in ein Bowle-Gefäß oder ähnliches geben.

2. Dann den Amaretto, die Kirschen zusammen mit dem Saft, den Apfelsaft und die Zimtstange hinzufügen. Den Sekt erst kurz vor dem Servieren hinzufügen. Die Bowle am besten 3-4 Stunden vor dem Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Sollte die Bowle zu süß oder zu stark sein, kann man sie zusätzlich mit etwas Mineralwasser strecken. Die Menge ergibt ca. 10 Portionen, je nach Größe der verwendeten Gläser.

## Tipp

Die Winterbowle kann man zusätzlich mit Eiswürfeln bestücken, dann schmeckt sie schön

erfrischend. Es kann auch Tiefkühl-Obst verwendet werden.