



Rezept

Spritzige Kiwi-Bowle

Zutaten für 6–8 Gläser:

- 6 Kiwis
- 100 g Himbeeren
- 1 Bio-Limette
- 150 ml Limettensirup (ersatzw. Holunderblütensirup)
- je 1 Flasche (0,75 l) gekühlter trockener Weißwein und trockener Sekt
- Bowlengefäß
- Eiswürfelbehälter
- 1 Pck. Goldmarie Studentenfutter

Zubereitung:

Für die Eiswürfel 1 Kiwi halbieren, schälen, in kleine Stücke schneiden. Himbeeren verlesen. Kiwistücke und einige Himbeeren auf die Eiswürfelfächer verteilen. Mit Wasser auffüllen, im Gefrierfach ca. 5 Std. fest werden lassen.

Für die Bowle Restliche Kiwis schälen, Hälfte in Scheiben, andere Hälfte in Stücke schneiden. Limette heiß waschen, trocken reiben, Schale abreiben. Mit Kiwis, restlichen Himbeeren und Sirup in ein Bowlengefäß geben, ca. 30 Min. ziehen lassen. Mit kaltem Wein und Sekt auffüllen. Mit den Fruchteiswürfeln servieren. Dazu passt Studentenfutter.