

KATES WINTERBOWLE

für ca. 10 Personen

Zutaten

1 Glas Sauerkirschen (Füllmenge 680 g)
1 Dose geschnittene Ananas (Füllmenge 825 g)
2 Bananen (1x zerdrückt + 1x in Scheiben geschnitten)
250 ml Amaretto (man kann auch weniger nehmen)
1 Flasche Rotwein (trocken)
1 Flasche Sekt
evtl. 1/2 TL Lebkuchengewürz

1. Sauerkirschen, Ananas und Bananen komplett mit Saft in ein großes Gefäß hineingießen.
Wenn ihr nicht sicher seid ob die Süße zu viel für euch ist, dann bei der Ananas die Flüssigkeit vorher abfangen und aufheben um diese einen Tag später Schluckweise dazu zu geben.
2. Amaretto und Rotwein dazu gießen. Hier könnt ihr am Anfang auch weniger Amaretto nehmen um es zu probieren und dann einen Tag später noch etwas dazu gießen.
3. Wenn ihr wisst, dass ihr die Bowle warm trinkt, dann könnt ihr den Sekt schon dazu gießen und dann alles mind. eine Nacht im Kühlschrank lassen.
4. Wenn ihr es noch nicht wisst, ob kalt oder warm, dann könnt ihr den Sekt kurz davor eingießen.
5. Diese Bowle könnt ihr ruhig 2-3 Tage vorher machen solange sie richtig gekühlt wird.

Wer Lust hat kann 1/2 TL Lebkuchengewürz dazu geben um eine weihnachtliche Note zu erhalten.

Lasst es euch schmecken!

KÜCHENSCHMIDE

