



Silvester-Bowle

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

| | |
|-------------|--------|
| Orangen | 2 St. |
| Blutorangen | 3 St. |
| Zucker | 100 g |
| Orangensaft | 250 ml |
| Traubensaft | 250 ml |
| Crémant | 2 L |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf

1. Orangen und Blutorangen waschen. 1 Blutorange halbieren und Saft auspressen. Restliche Früchte in Scheiben schneiden.
2. In einem Topf 100 ml Blutorangensaft mit Zucker aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Blutorangensirup abkühlen lassen.
3. In ein Bowle-Gefäß Orangen- und Blutorangenscheiben geben. Die Hälfte des Sirups darübergießen und mit Orangensaft und Traubensaft aufgießen. Nach Belieben mit übrigem Sirup süßen. Vor dem Servieren Silvester-Bowle mit gekühltem Crémant auffüllen.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 259 kcal |
| Kohlenhydrate | 31 g |
| Eiweiß | 1 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 0 g |