

## REZEPT FÜR MANGOBOWLE



### MANGOBOWLE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 8-10 Gläser | 30 Min. | + Ziehzeit

#### Zutaten

- 2 reife Mangos
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 4 cl Rum
- 6 cl Apricot Brandy
- 10 TL SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Flasche trockener Weißwein (750 ml)
- 1 Flasche trockener Sekt (750 ml)
- 8 cl Grenadine (Granatapfel-Sirup)



3148

#### ZUBEREITUNG

1. Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Stein und in mundgerechte Stücke schneiden. Zitrone und Orange auspressen. Beide Säfte mit Rum, Apricot Brandy, Zucker und gekühltem Weißwein in einem Bowlengefäß verrühren. Mango zufügen und Bowle mindestens 2 Stunden zugedeckt kalt stellen.

2. Kurz vor dem Servieren Mangobowle mit gut gekühltem Sekt aufgießen, dabei nur kurz und vorsichtig verrühren. Grenadine zugießen, Bowle auf Gläser verteilen und servieren.

#### Tipp:

Du kannst den Granatapfel-Sirup für die Bowle auch selbst machen, hier findest du unser [Rezept](#) dafür.