REZEPT FÜR MANGOBOWLE

MANGOBOWLE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für eine große Bowle | 30 Min.

Zutaten

- 2 Mangos
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 1 Flasche trockener Weißwein
- 6 cl Apricot Brandy
- 4 cl Rum
- 8 cl Grenadine
- 10 TL SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Flasche trockener Sekt

3085

ZUBEREITUNG

Die Mangos schälen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Orange und die Zitrone auspressen. Anschließend werden Rum, Apricot Brandy, Orangensaft, Zitronensaft, Zucker und der kalte Weißwein gemeinsam mit den Mongostücken in ein Bowlengefäß gegeben. Nach dem Verrühren der Zutaten wird die fast fertige Mangobowle für mind. 2 Stunden zugedeckt in den Kühlschrank gestellt.

Kurz vor dem Servieren wird die Mangobowle noch mit einer Flasche gut gekühltem Sekt aufgegossen. Nur kurz und vorsichtig verrühren. Zum Schluss die Grenadine hinzu geben. In Bowlengläsern mit Cocktailspießchen servieren.

Tipp:

Die Mangos sollten auf jeden Fall reif und von guter Qualität sein, ansonsten leidet der Geschmack der Bowle.