

Bowlen, Shakes & Cocktails

Hinweise zu den Rezepten

fruchtig ✓

☛ trifft auf das Rezept zu

herb

☛ trifft auf das Rezept nicht zu

sahnig

mit Eiscreme

mit Alkohol

für Kids

hinweise
zu den
rezepten

Abkürzungen

EL = Esslöffel (gestrichen)

TL = Teelöffel (gestrichen)

Msp. = Messerspitze

P. = Päckchen

g = Gramm

l = Liter

ml = Milliliter

cl = Zentiliter

ca. = circa

Min. = Minute(n)

Std. = Stunde(n)

∅ = Durchmesser

cm = Zentimeter

Umrechnungstabelle

1 l = 1000 ml

1 cl = 10 ml

1 Esslöffel = 15 ml

1 Teelöffel = 5 ml

1 Spritzer (dash) = 0,5 ml

Bowlen, Shakes & Cocktails

Inhalt/Rezepte

Bowlen **4**

Milchshakes und Eisdinks **20**

Cocktails **50**

Alphabetisches Rezeptverzeichnis **76**

Rezeptverzeichnis nach Kapiteln **78**





Bowlen

Bowlen

Pfirsichbowle

Trauben-
Grappa-Bowle

fruchtig ✓

6 reife Pfirsiche

herb

7,5 cl Cognac • Saft von 1½ Zitronen • 3 EL Zucker

sahnig

1 l trockener Weißwein • 1 Flasche trockener Sekt

mit Eiscreme

mit Alkohol ✓

für Kids

Für ca. 8 Gläser

- Zeit zum Kühlen:
ca. 2 Std.

1. Die Pfirsiche über Kreuz einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und enthäuten. Das Fruchtfleisch in Spalten vom Kern schneiden.

2. Die Pfirsichspalten eventuell halbieren und in ein Bowlengefäß geben. Cognac, Zitronensaft und Zucker darüber geben und alles für etwa 2 Stunden zugedeckt kühl stellen.

3. Den Wein dazugießen. Gut umrühren und die Bowle mit dem Sekt auffüllen.

Trauben-Grappa-Bowle

fruchtig

600 g kernlose grüne Weintrauben

herb ✓

Schale und Saft von ½ unbehandelten Zitrone •

sahnig

2 ½ EL Zucker • 5 cl milder Grappa

mit Eiscreme

2 Flaschen trockener Weißwein

mit Alkohol ✓

für Kids

Für ca. 8 Gläser

- Zeit zum Kühlen:
ca. 2 Std.

1. Die Weintrauben waschen, von den Stielen befreien und eventuell halbieren. Die Zitrone heiß abwaschen und trockenreiben. Die Schale mit einem breiten Messer spiralförmig abschälen.

2. Die Trauben zusammen mit Zucker, Grappa, Zitronenschale und Zitronensaft in ein Bowlengefäß geben und zugedeckt etwa 2 Stunden kühl stellen.

3. Die Bowle vor dem Servieren mit dem gut gekühlten Weißwein auffüllen.



Exotik-Bowle

Exotik-Bowle

fruchtig ✓

herb

sahnig

mit Eiscreme

mit Alkohol ✓

für Kids

Für ca. 8 Gläser

- Zeit zum Kühlen:
ca. 3 Std.

 ½ Honigmelone • 3 Feigen • 5 cl Cognac

 2 Kiwis • 1 kleine Mango • 2 Flaschen Weißwein

 1 Flasche trockener Sekt

1. Die Melone entkernen und das Fruchtfleisch in kleinen Kugeln herauslösen. Die Feigen waschen, schälen und klein schneiden. Melonenkugeln und Feigen in ein Bowlengefäß geben, mit Cognac beträufeln und etwa 2 Stunden zuge- deckt kühl stellen.

2. Die Kiwis schälen, klein schneiden und dazugeben. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch würfeln und dazugeben. ½ Flasche Wein angießen und den Ansatz nochmals etwa 1 Stunde kühl stellen.

3. Vor dem Servieren den restlichen Wein dazugeben und vorsichtig umrühren. Die Bowle mit dem Sekt auffüllen.

Apfelcidre-Bowle

fruchtig ✓

herb

sahnig

mit Eiscreme

mit Alkohol ✓

für Kids

Für ca. 8 Gläser

- Zeit zum Kühlen:
ca. ½ Std.

 1 unbehandelte Orange • 1 Limette • 1 unbehandelte Zitrone •

 2 Äpfel

 Saft von 1 Zitrone • 3 Zweige frische Minze

 3 Flaschen Cidre

1. Die Zitrusfrüchte heiß waschen, trockenreiben und in Scheiben schneiden. Die Scheiben vierteln. Die Äpfel waschen, entkernen und würfeln.

2. Das Obst in ein Bowlengefäß geben und mit dem Zitro- nensaft beträufeln. Die Minze darauflegen und alles zuge- deckt etwa ½ Stunde kühl stellen.

3. Vor dem Servieren die Bowle mit dem Cidre auffüllen.



Erdbeerbowle

Feigenbowle

fruchtig ✓

herb

sahnig

mit Eiscreme

mit Alkohol ✓

für Kids

Für ca. 8 Gläser

- Zeit zum Kühlen:
ca. 1 Std.

750 g Erdbeeren • 8 cl Erdbeerlikör

1 Flasche Weißwein • 2 Flaschen Sekt

1. Die Erdbeeren waschen und vierteln. Die Früchteviertel in ein Bowlengefäß geben, mit dem Likör beträufeln und etwa 1 Stunde zugedeckt kühl stellen.

2. Den Wein angießen und alles gut umrühren. Vor dem Servieren mit dem Sekt auffüllen.

Tipp

Tauchen Sie die Glasränder in etwas Erdbeerlikör und danach in körnigen Zucker. Setzen Sie auf den Glasrand jeweils eine schöne Erdbeere und zwei kleine Minzeblättchen.

Feigenbowle

fruchtig ✓

herb

sahnig

mit Eiscreme

mit Alkohol ✓

für Kids

Für ca. 8 Gläser

- Zeit zum Kühlen:
ca. 5 Std.

500 g reife grüne Feigen • 1½ EL brauner Zucker •

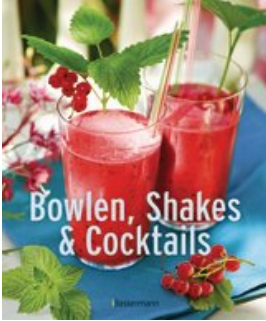
100 ml brauner Rum

1 Flasche Roséwein • 1 Flasche Sekt • ½ l Mineralwasser

1. Die Feigen waschen, schälen, vierteln und in ein Bowlengefäß geben. Die Früchte mit dem Zucker bestreuen, den Rum darüber gießen und alles mindestens 5 Stunden zugedeckt kühl stellen.

2. Den Wein dazugießen und vorsichtig verrühren. Kurz vor dem Servieren mit dem gut gekühlten Sekt und dem kalten Mineralwasser auffüllen.





Bowlen, Shakes und Cocktails

Gebundenes Buch, Pappband, 80 Seiten, 18,9x22,9
ISBN: 978-3-8094-3433-7

Bassermann

Erscheinungstermin: Mai 2015

Sommerliche Erfrischungen

Fruchtige Bowlen, fantasievolle Cocktails, raffinierte Shakes und verführerische Eisdrinks lassen sich schnell und einfach mixen. Weil genau beschrieben wird, wie's geht. Mit Orange Morning, Mangomilchshake und Granatapfelbowle ist Erfrischung garantiert. Genießen Sie sie auf der Terrasse, am Pool oder auf der Sommerparty!



[Der Titel im Katalog](#)