



Ipanema-Bowle

★★★★★

Punsch, Bowlen & Co.

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Gesamtzeit:** 20 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

Portionen: 6 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

50ml Maracuja-Sirup oder

500 ml Maracujasaft

6 Limette(n)

2 Liter Ginger Ale

Obst nach Belieben

ZUBEREITUNG

Die Limetten auspressen und den Saft ins Bowlegefäß geben. Dann das Obst, welches in die Bowle soll, klein schneiden und hinzufügen. Ich mag am liebsten Früchte wie Orangen, frische Ananas, Honigmelone und/oder Kiwi zu der Bowle. Aber auch kernlose Weintrauben oder Äpfel haben sehr gut gepasst. Darauf den Maracujasirup oder -saft geben und mit eisgekühltem Ginger Ale aufgießen. Vorsicht: es fängt sehr an zu schäumen. Auf Rohrzucker verzichte ich immer, da ich den sauren Geschmack mag. Wenn man die Bowle süßer mag, mit braunem Rohrzucker abschmecken. Auf crushed Eis, wie es beim Ipanema-Cocktail üblich ist, würde ich wegen der Früchte verzichten, außerdem verwässert dies schnell.