



Himbeer-Melonen-Bowle Alkoholfrei

★★★★★

Punsch, Bowlen & Co.

Vorbereitungszeit: 25 Min. **Gesamtzeit:** 25 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

Portionen: 12 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 1 Honigmelone(n)
- 2 Zitrone(n), Saft davon
- 130 ml Himbeersirup
- 500 ml Apfelsaft
- 1 Flasche Mineralwasser
- 1 Beutel Tee (Malventee)

ZUBEREITUNG

Apfelsaft und Mineralwasser kalt stellen! Den Teebeutel in eine Kanne geben und mit ca. 150 ml kochendem Wasser überbrühen und 5 Minuten ziehen lassen. Beutel entnehmen und den Tee abkühlen lassen. Die Honigmelone halbieren und die Kerne entfernen. Möglichst mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln aus dem Fruchtfleisch stechen und in ein Bowlegefäß füllen. Wer keinen Kugelausstecher hat, schneidet das Fruchtfleisch am besten in kleine, mundgerechte Würfel. Optisch sieht es mit Kugeln aber besser aus. Den gekühlten Apfelsaft, Zitronensaft, Himbeersirup und den Malventee über die Melonenkugeln gießen und ganz vorsichtig durchrühren. Danach eine Eiswürfelform mit der Bowlenflüssigkeit füllen und einfrieren. Durch spätere Zugabe von "normalen" Eiswürfeln würde die Bowle verwässern. Das Bowlengefäß dicht verschließen und 1 bis 2 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren die Bowle mit dem gut gekühlten Mineralwasser auffüllen und die Eiswürfel hineingeben. 12 Portionen heißt für dieses Rezept: 12 Bowlegläser