



Tequila Sunrise Bowle

★★★★★

Punsch, Bowlen & Co.

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 23 Std., 59 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

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

ZUTATEN

- 300 ml Tequila silber
- 4 m.-große Orange(n), filetiert, Saft aufgefangen
- 3 Spritzer Grenadine
- 2 Liter Orangensaft, (Direktsaft)
- ½ Liter Ananassaft
- 1 Flasche Sekt, trockener

ZUBEREITUNG

Die filetierten Orangen am Vorabend in ihrem Saft und dem Tequila einlegen und verschlossen im Kühlschrank aufbewahren. Die anderen Säfte in einem Bowlengefäß mischen, die Orangenfilets mit Saft und Tequila hinzufügen. Sobald die Gäste kommen, die Bowle mit dem Sekt auffüllen und ein paar Spritzer Grenadine hinzufügen, nicht rühren, nur noch trinken. Die Bowle kommt auf Partys immer sehr gut an und ich hab die auch schon in einer alkoholfreien Variante angeboten, quasi als Vitaminbombe für Schwangere (Tequila weglassen und statt Sekt Mineralwasser verwenden).