

Fruchtige Sektbowle

- 3 unbehandelte Orangen
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 unbehandelte Limetten

- Eiswürfel (hergestellt mit 2-3 Eiswürflern)
- 2 Flaschen kalter Sekt (0,7l)
- 2 große Flaschen kaltes Ginger Ale (1,25l)



Zubereitung:

1. Die Zitrusfrüchte mit dem Mando-Chef in dünne Scheiben hobeln (Glatter Schneideinsatz Stufe 2)
2. Die Fruchtscheiben zusammen mit den Eiswürfeln in die Maxi Tafelperle geben. Mit Ginger Ale und Sekt auffüllen, dann sofort servieren.

Erdbeer-Limetten-Bowle

- 250g Erdbeeren
- 6 Limetten unbehandelt
- 6 EL brauner Zucker
- 1 Flasche Mineralwasser mit Kohlensäure
- 1 Flasche Ginger Ale gekühlt



Zubereitung:

1. Die Erdbeeren putzen, und vierteln
2. Die Limetten abwaschen, achteln und mit dem braunen Zucker in ein Bowlengefäß geben. Mit einem Stößel (oder Pürier-Meister) die Limetten zerdrücken und das Mineralwasser dazugießen und für mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
3. Nun die Erdbeeren dazugeben und alles mit Ginger Ale aufgießen und evt. Eiswürfel dazu.
4. Wer die Bowle jedoch mit Alkohol haben möchte, einfach mit Zuckerrohrschnaps aufgießen ;-)

Michaela Ruckh
Ihre Tupperware-Beraterin

oder per Mail
Homepage

Tübingerstr. 12
72135 Dettenhausen
☎ (07157) 988 4857

☎ 0176 - 40166167
michaela-ruckh@t-online.de
www.michaela-ruckh.de