

Silvester-Bowle

Für 12 Personen

4 Beutel Früchtetee	2 große Zimtstangen	100 g Zucker
2 Bio-Orangen	1 Bio-Zitrone	2 Äpfel
250 ml frischer Orangensaft	3 El Zitronensaft	2 Flaschen trockener Rotwein
5 El Weinbrand	5 El Orangenlikör	1 l Mineralwasser

Tee und Zimtstangen mit 800 ml kochendem Wasser überbrühen und 5 Min. ziehen lassen. Zucker darin auflösen. Orangen und Zitrone waschen, trocknen und in Stücke schneiden. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Teebeutel aus dem Tee entfernen. Früchte mit Tee, Zimtstangen, Orangensaft, Zitronensaft und Rotwein in ein großes Bowlengefäß geben. 3–4 Std. kalt stellen. Bowle mit Weinbrand und Orangenlikör abschmecken. Mit Mineralwasser aufgießen.

Tim Mälzer am 31. 12. 2009