

Bowle Rezepte

Zitronen Bowle Rezept

Zutaten :

100 cl Ananassaft
50 cl Orangensaft
10 cl Zitronensaft
10 cl Zuckersirup
100 cl Bitter Lemon
70 cl Mineralwasser
Orangen
Zitronen
Alkoholfrei



Kategorie: Bowle
Geschmack: fruchtig
Menge: 340 cl

(Menge für ca. 10 Personen)

Eine Orange und zwei große Zitronen in Scheiben schneiden und die Scheiben vierteln. Die Fruchtstücke zusammen mit den Schalen, den Säften und dem Zuckersirup etwa eine Stunde lang kalt stellen; dann die Schalen aus der Mischung entfernen. Die Bowle vor dem Servieren mit dem Bitter Lemon und dem Mineralwasser aufgießen.

Zusatz Info :

Zuckersirup Ohne Alkohol

Der Sirup aus verflüssigtem Zucker ist eine der wichtigsten Zutaten in der Bar. Er wird oft auch als "Läuterzucker" oder "flüssiger Rohrzucker" bezeichnet und von verschiedenen Anbietern in den unterschiedlichsten Qualitäten angeboten. Zuckersirup können Sie auch ohne großen Aufwand selbst herstellen: Rühren Sie 1 kg Zucker in 1 Liter kochendes Wasser ein. Lassen Sie die Zuckerlösung weiterkochen, bis die von Ihnen gewünschte Konsistenz erreicht ist - je länger die Zuckerlösung kocht, desto dickflüssiger wird auch der Sirup. Der fertige Sirup wird in Flaschen abgefüllt und kühl und dunkel aufbewahrt.