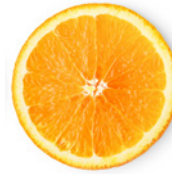


16

DIY

Winterbowle



Zutaten:

- 0.5 Flaschen Amaretto
- 0.5 Flaschen Sekt (trocken)
- 0.5 l Apfelsaft
- 1 Glas Kirschen (350 g)
- 1 Apfel
- 1 Orange
- 1 Stange Zimt
- 300 g Waldbeeren
- Mineralwasser (nach Belieben)

Zubereitung:

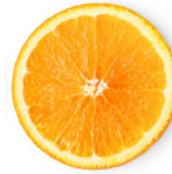
Für die Winterbowle, das Obst waschen, schälen, in Stücke/Scheiben schneiden und in ein Bowle-Gefäss geben.

Dann den Amaretto, die Kirschen zusammen mit dem Saft, den Apfelsaft und die Zimtstange hinzufügen. Den Sekt erst kurz vor dem Servieren hinzufügen. Die Bowle am besten 3-4 Stunden vor dem Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Sollte die Bowle zu süß oder zu stark sein, kann man sie zusätzlich mit etwas Mineralwasser strecken. Die Menge ergibt ca. 10 Portionen, je nach Grösse der verwendeten Gläser.



16**DIY**

Punch de Noël



Ingrédients :

- 0.5 bouteille d'amaretto
- 0.5 bouteille de vin mousseux (sec)
- 0.5 l de jus de pomme
- 1 verre de cerises (350 g)
- 1 Pomme
- 1 Orange
- 1 bâton de cannelle
- 300 g de baies des bois
- Eau minérale (facultatif)

Préparation :

Pour le Punch de Noël, laver les fruits si nécessaire, les éplucher, les couper en morceaux/tranches et les mettre dans un récipient à punch ou similaire.

Ajoutez ensuite l'amaretto, les cerises avec leur jus, le jus de pomme et le bâton de cannelle. N'ajouter le vin mousseux que juste avant de servir. Il est préférable de conserver le punch au réfrigérateur 3 à 4 heures avant de le servir. S'il est trop sucré ou trop fort, il est possible de l'allonger avec un peu d'eau minérale. La quantité donne environ 10 portions, selon la taille des verres utilisés.

