

Saufen mit Klaus

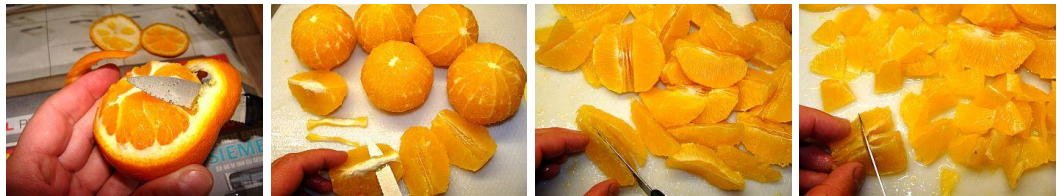
Aperol-Spritz-Bowle

Zutaten: (Für ca. 3 Liter)

- 1,5 kg Orangen, 90 g Zucker, 50 ml Wodka, 1 l trockener Weißwein,
- 0,5 l Aperol, 500 ml kaltes Mineralwasser, 0,75 l eiskalter Prosecco

Zubereitung:

1. Alle Orangen bis auf eine Orange so schälen, dass keine weiße Haut mehr dran ist. Früchte vierteln, das Weiße innen ebenfalls entfernen, in Spalten u. in Stücke schneiden.



2. Orangen mit Saft in ein Bowle-Gefäß geben, mit Zucker bestreuen. Mit Wodka, Aperol u. Wein übergießen. Abgedeckt über Nacht gekühlt ziehen lassen.



3. Übrige Orange in Scheiben schneiden. Bowle kurz vor dem Servieren mit eiskaltem Prosecco u. Mineralwasser auffüllen. Mit Orangenscheiben garniert in Bowle-Gläsern servieren u. fruchtig genießen.



Tipp des Chaoten:

Für heiße Tage sollte noch gecrashtes Eis zugefügt werden. Lecker!

