

# Saufen mit Klaus

## Beeren-Shooter

Zutaten: (Für ca. 3 Liter)

- 5 Orangen, 1 kg TK-Waldbeerenmischung, 500 ml Orangensaft,
- 100 ml Erdbeerlikör, 80 g brauner Zucker, 3 Pck. Vanillezucker,
- 0,75l Weißwein, 100 ml Wodka, 0,75 l Prosecco,
- 20-30 gecrashte Eiswürfel, 3-4 Minze-Zweige

### Zubereitung:

1. 4 Orangen so schälen, dass kein Weiß mehr dran ist, dann filetieren u. Filets halbieren. TK-Beeren mit Wodka u. beiden Zuckersorten pürieren. Saft der Orangenhäute hineinpressen.



2. Beerenpüree in ein Bowleglas geben, mit Orangensaft verrühren, Erdbeerlikör u. Wein zugießen. Orangensegmente zugeben u. über Nacht abgedeckt kalt stellen.



3. Bowle kurz vor dem Servieren mit eiskaltem Prosecco auffüllen, Minzblätter vom Stängel zupfen u. mit gecrashtem Eis unterheben. Übrige Orange für die Garnierung in Scheiben schneiden.



*Tipp des Chaoten:* Mit Orangenseiben u. Minze garniert in Bowle-Gläsern servieren.



Erstellt von Klaus am 06.07.2017