Saufen mit Klausi

Ice Tea-Bowle mit Schuss

Zutaten: (Für ca. 3 Liter)

- 3 Limetten, 1,5 l Ice Tea Zitrone, 3 Zweige frische Minze,
- 100 ml Wodka, 500 ml Apfelsaftschorle,
- 0,75 l eiskalter trockener Sekt, 20-30 gecrashte Eiswürfel

Zubereitung:

1. Limetten heiß abwaschen, von zweien die Schale abraspeln, die dann auspressen u. den Saft auffangen. Blätter der Minze bis auf die Kronen abzupfen.

2. Ice Tea mit Limettensaft, Limettenschale, Wodka, Minzeblätter u. Apfelsaftschorle in ein Bowle-Gefäß geben. Abgedeckt über Nacht gekühlt ziehen lassen.

3. Übrige Limette in Scheiben schneiden. Bowle kurz vor dem Servieren mit eiskaltem Sekt auffüllen. Gecrashtes Eis zugeben u. eiskalt genießen.

Tipp des Chaoten:

Mit Limettenscheiben u. Minze garniert in Bowle-Gläsern servieren.

Erstellt von Klausi am 07.07.2013