



Winter Bowle

Für 8 Gläser (à 250 ml) benötigt ihr folgende Zutaten:

Für den Winter-Sirup

- 150 g Kumquats
- 1 Bio-Blutorange
- 1 Stück (ca. 2 cm) Ingwer
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 200 g Zucker

Für die Bowle

- 200 ml Cranberrysaft
- 1 Bio-Orange
- Eiswürfel
- 2 Flaschen (à 750 ml) Jules Mumm Medium Dry

- 1 Für den Sirup Kumquats waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Blutorange heiß waschen, trocken tupfen und die Schale mit einem Sparschäler abziehen. Blutorange halbieren und den Saft auspressen. Ingwer gründlich waschen und in Scheiben schneiden.
- 2 100 g Kumquats, Blutorangenschale, Ingwer, 1 Sternanis, 1 Zimtstange, Zucker und 200 ml Wasser aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und ca. 1 Stunde abkühlen lassen. Durch ein feines Sieb gießen.
- 3 Winter-Sirup, Blutorangensaft und Cranberrsaft mischen. Bio-Orange heiß waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Mit Sternanis und Zimtstangen in acht Gläser verteilen. Eiswürfel darin verteilen. Winter-Sirup-Saftmischung angießen. Mit 2 Flaschen Jules Mumm Medium Dry aufgießen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Wartezeit: ca. 1 Stunde

Pro Glas ca. 1090 kJ, 260 kcal. E 0 g, F 0 g, KH 35 g