

den Sekt und den Wein in die Bowle
geben.

Pina Colada Bowle mit Rum

Zutaten:

½ frische Ananas

30cl Ananassaft

30cl Orangensaft

15cl Zitronensaft

500ml weißer oder brauner Rum

2 Flaschen Ginger Ale

500g Zucker

Zubereitung:

Für den Zuckersirup 400ml Wasser und 500g Zucker zusammen in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nicht aufkochen! Den Sirup dann in ein Glas füllen, im Kühlschrank ist er mehrere Monate haltbar.

Den Rum, die Ananaswürfel und die Säfte in ein Bowlegefäß geben, mit dem Zuckersirup abschmecken, wie süß die Bowle werden soll. Die Mischung dann für 3-4 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren dann die beiden Flaschen Ginger Ale hineingeben. Zur Deko

eignen sich Orangenscheiben.

Melon-Power

Zutaten:

- 1 kleine Wassermelone
- 1 Cantaloupe-Melone
- 10cl Apfelsaft
- 150g Zucker
- 250ml Mineralwasser (spritzig)
- 1 Flasche trockener Weißwein
- 1 Flasche Sekt

Zubereitung:

Die Wassermelone so gut wie möglich entkernen. Beide Melonen nun entweder in Würfel schneiden oder mit dem