



Kinderbowle



Hast du Lust zum Weihnachtsfest oder zur Silvesterparty eine feine Bowle, speziell für Kinder, zu zubereiten? Die Rezepte eignen sich auch für Geburtstags- und Kinderpartys. Viel Spass beim Herstellen und Geniessen!!!

Gummibärchen-Bowle

- 500ml Fruchtetee
- 1 Flasche Limonade
- 300g Tiefkühl Obst
- 500ml Orangensaft
- 100ml Himbeersirup
- 1 Tüte Gummibärchen



Die Früchte in eine große Schale kippen und mit dem Sirup begießen. Das Ganze ca. 1 Stunde ziehen lassen. Dann den Orangensaft und den Tee zugießen. Kurz vor dem Servieren erst die Limonade zugeben und dann die Gummibärchen in das Getränk geben.

Exotische Früchtebowle

- 1 Ananas
- 4 Kiwis
- 3 Zitronen
- 3 EL Mangosirup
- 250ml Ananassaft
- 250ml Maracujasaft
- 2 Flaschen weißer Traubensaft
- 1 Flasche Mineralwasser



Du schneidest die Ananas mit einem großen Messer in 4-5 Scheiben. Nun wird jede Scheibe ca 1/2 cm dick geschält, anschließend halbiert und der harte Kern aus der Mitte herausgeschnitten. Schneide das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel. Die Kiwis werden geschält und dann auch in Würfel geschnitten. Presse die Zitronen aus und mische den Saft mit dem Mangosirup und den anderen Säften. Gib Ananas und Kiwiwürfel in die Bowle und stelle sie einige Zeit in den Kühlschrank. Vor dem Servieren gießt du das gut gekühlte Mineralwasser in die Bowle und rühst um.