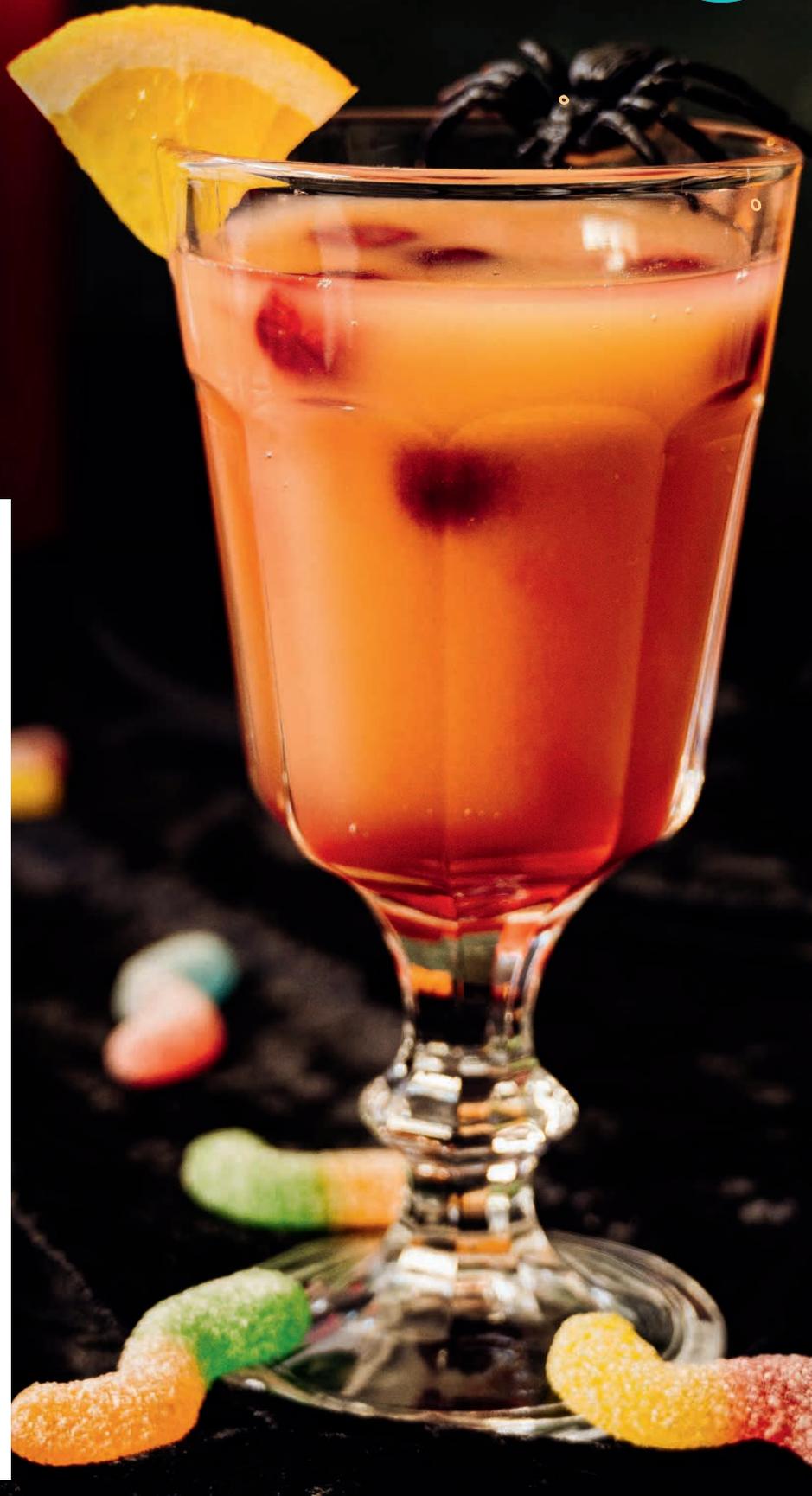


Dachenblut Bowlle



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

2 Orangen (heiß gewaschen)
1 Zitrone
200 g TK Schattenmorellen
750 ml Orangensaft
750 ml sprudelndes
Mineralwasser
100 ml Himbeersirup
–
Gummiwürmer
Einwegspritzen

ZUBEREITUNG:

1. Die gefrorenen Schattenmorellen zusammen mit Orangensaft in einer Schüssel mischen und den Himbeersirup mit kleinen Einwegspritzen aufziehen.
2. Außerdem Zitrone auspressen und die Orangen vierteln und in Scheiben schneiden – beides zur Bowlle geben.
3. Kurz vor dem Servieren alles mit Mineralwasser aufgießen, die Gläser mit Gummiwürmern dekorieren und je einen Spritzer Himbeersirup in die Gläser geben.