



Zutaten:

- 3 TL Ananas-Würfel, gedörrt
- 3 TL Erdbeer-Würfel, gedörrt
- 20 ml Ananassaft
- 20 ml Aprikosenlikör
- 40 ml Kokos-Likör
- 20 ml Sekt
- 20 ml Weißwein, fruchtig
- 20 ml Wodka mit Himbeergeschmack
- 2 Blatt Zitronenmelisse



La Rochère Trinkglas Abeille, 6er-Set



Dick Schälmesser Superior



Leonardo Bowlebecher Punch



Stöckli Dörrautomat dörrex mit Timer und Metallgitter



Seltmann Weiden Trio Schüssel mit Deckel 2,8 l

1

Die Ananas schälen und in ca. 8 mm dick Scheiben schneiden. Die Scheiben für ca. 10 - 12 Stunden bei 70 ° C dörren.

2

Erdbeeren waschen und halbieren und für 9 - 15 Stunden bei 70 ° C dörren.

3

Das gedörrte Obst über Nacht im Ananassaft im Kühlschrank aufweichen.

4

Die Früchte anschließend mit den beiden Likörs sowie dem Wodka parfümieren, sprich sparsam benetzen.

5

Die Früchte anschließend mit fruchtigem Weißwein und Sekt auffüllen und alles zusammen kalt stellen.

6

Die Zitronenmelisse waschen, fein hacken und der Bowle hinzugeben.

Die angegebenen Temperaturen und Dörnzeiten sind Richtwerte. Je nach Größe der Stücke und Feuchtigkeitsgehalt der Früchte können sich die Dörnzeiten erheblich verändern.