

DEZEMBER 2013



Bowle des Monats!

Dänische Adventsbowle *à la Vroni & Alfons Eberl*

Zutaten:

10 Würfelzucker, 1,5 l leichter Rotwein, 1 Prise Muskatnuss, 400 g entkernte Sauerkirschen, 1 Zimtstange, 1 (unbehandelte) Orange, 4 cl Kirschlikör.

Zubereitung:

Die Orange in heißem Wasser waschen und die Orangenceste reiben. Den Würfelzucker, Rotwein, Zimtstange und Muskatnuss in einem großen Topf erhitzen, bis sich weißer Schaum bildet. Dann vom Herd nehmen und im Topf abkühlen lassen, die Orangenceste in die warme Flüssigkeit geben. Die Sauerkirschen mitsamt dem Saft und dem Kirschlikör dazugeben. Die Bowle mindestens zwei Stunden kühlstellen. Kurz vor dem Servieren die Zimtstange herausnehmen.



10 Jahre Bowling Club Isen - Jubiläumsprogramm "Celebration" - www.bowling-club-isen.de