

# Ananas-Limetten-Bowle

Diese fruchtige Ananasbowle schmeckt herrlich erfrischend. Mit Limetten und kaltem Prosecco ist die Bowle mit Ananas ein spritziges Kaltgetränk.

etwa 15 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 Ananas  
5 Limetten  
200 ml Vanillelikör klar  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma  
100 g Zucker  
1 l Orangensaft  
etwa 1,4 l Sekt oder Prosecco kalt

## Wie mache ich eine einfache Ananasbowle?:

### 1 Bowle vorbereiten:

Ananas schälen, den Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden. Limetten auspressen. Likör mit Finesse verrühren. Zucker in einem großen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren (mit einem Holz- oder Metalllöffel) auflösen. So lange rühren, bis der Zucker eine hellbraune Farbe bekommt und mit der Likör-Mischung ablöschen. Das Ganze etwa 7 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen, so dass sich der Karamell auflöst. Anschließend die Ananasstückchen zugeben und etwa 5 Min. köcheln lassen.

### 2 Bowle zubereiten:

Orangen- und Limettensaft zugeben. Bowle in ein hohes Gefäß oder einen Glaskrug füllen und mind. 5 Std., am besten über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.

### 3 Sektschalen oder Bowlegläser bis zur Hälfte mit der Ananas-Bowle füllen und mit Sekt oder Prosecco aufgießen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Verfeinern Sie die Bowle, indem Sie jedes Glas mit einer Kugel Vanilleeis oder Zitronensorbet anbieten.

