

## Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten

### Silvesterbowle

(Sendung 31.12.2009)



---

#### Zutaten

- 4 Beutel Früchtetee
- 2 große Zimtstangen
- 100 g Zucker
- 2 Bio-Orangen
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Äpfel
- 250 ml frisch gepresster Orangensaft
- 3 El Zitronensaft
- 2 Flaschen trockener Rotwein (z. B. Rioja, Merlot oder Cabernet Sauvignon)
- 5 El Weinbrand
- 5 El Orangenlikör
- 1 l kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

---

#### Zubereitung

1. Tee und Zimtstangen mit 800 ml kochendem Wasser überbrühen und 5 Min. ziehen lassen. Zucker darin auflösen. Orangen und Zitrone waschen, trocknen und in Stücke schneiden. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Teebeutel aus dem Tee entfernen.
2. Früchte mit Tee, Zimtstangen, Orangensaft, Zitronensaft und Rotwein in ein großes Bowlengefäß geben. 3–4 Std. kalt stellen.
3. Bowle mit Weinbrand und Orangenlikör abschmecken. Mit Mineralwasser aufgießen.

Für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten (plus Kühlzeit)