

Himbeer -Melonen - Bowle

für 10 bis 12 Personen

3/4 Honig- oder Zuckermelone
2 Zitronen (nur Saft)
1 - 1,5 dl Himbeersirup
ca 1 Lt Süssmost
ca 7,5 dl Mineralwasser mit Kohlensäure
1 - 2 dl leicht gezuckerter Früchtetee
(es kann auch Malven-,
Zitronenmelissen- oder Minzenteegemmen werden)

Süßmost und Mineralwasser kalt stellen!

Tee mit kochendem Wasser übergießen, ziehen lassen. Tee absieben,
leicht zuckern und kühl stellen.

Honigmelone halbieren und Kerne entfernen. Möglichst
mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln aus dem Fruchtfleisch
stechen und in ein Bowlengefäß füllen. Melonen mit dem
frischgepressten Zitronensaft übergießen und kurz ziehen lassen.

Den gekühlten Süßmost, Himbeersirup,
Tee und das Mineral darüber gießen und vorsichtig rühren.

Tipp: Es kann auch von der Bowleflüssigkeit Eiswürfel eingefroren
werden (nicht Eiswürfel aus Wasser verwenden, da die Bowle sonst zu
wässrig würde)!

Prost!