

# ROSEN-BOWLE

## ZUTATEN

Rosenpetalen (ungespritzt) von ca. 5–6 Duftrosen  
100 ml Pink Gin  
1/2 Flasche Roséwein



100 ml Rosensirup (alternativ 40 g weißer Zucker + 2 EL Rosenwasser)

1/2 Flasche Roséwein  
1 Flasche (Rosé) Sekt



Rosenblüten zur Deko

## ZUBEREITUNG

Rosenblütenblätter in einem Bowleglas mit Pink Gin und Roséwein aufgießen und ziehen lassen (5–6 Stunden oder über Nacht). Rosenblüten abseihen, leicht ausdrücken und entfernen.

Rosensirup und restlichen Roséwein zugeben und mit dem Sekt aufgießen. In Gläser füllen und mit Rosenpetalen garnieren.

# ERDBEER-ROSEN-BOWLE

## ZUTATEN

Rosenpetalen (ungespritzt) von ca. 5–6 Duftrosen  
1/2 Flasche Roséwein



500 g Erdbeeren  
50 g weißer Zucker  
100 ml Pink Gin oder Wodka  
1/2 Flasche Roséwein  
1 Flasche (Rosé) Sekt



Rosenblüten und Minze zur Deko

## ZUBEREITUNG

Rosenblütenblätter in ein Gefäß geben, mit dem Roséwein aufgießen und ziehen lassen (5–6 Stunden). Rosenblüten abseihen, leicht ausdrücken und entfernen.

Erdbeeren würfeln und in einer zweiten Schüssel zusammen mit Zucker und Pink Gin oder Wodka sowie dem restlichen Roséwein etwa 2 Stunden ziehen lassen. Beides vermengen und mit dem Sekt aufgießen. In Gläser füllen und mit Rosenblüten und Minze garnieren.

## TIPPS

Um den Alkoholgehalt zu reduzieren, kann die Beigabe von Gin oder Wodka entfallen bzw. ein Teil des Weins durch Mineralwasser ersetzt werden.

Da die Beigabe von Zucker den Alkoholspiegel ebenso begünstigt, sollte die Beigabe so sparsam wie möglich erfolgen. Wichtig: Eine Bowle wird gut gekühlt getrunken. Da Eiswürfel die Bowle „verwässern“, sollten sowohl das Bowlegefäß als auch Wein und Sekt zuvor gut gekühlt sein.

