

# Weihnachtsbowle

## Zutaten:

2 Gläser Sauerkirschen á 680 g Abtropfgewicht  
1 Ananas (geschält und in Würfel geschnitten)  
2 Äpfel (in Würfel schneiden)  
2 Bananen (geschält in Scheiben geschnitten)  
2 Kiwis (geschält in Scheiben schneiden und nochmals vierteln)  
250 ml Amaretto

1,5 l Rotwein  
1 Flasche Sekt

Die Sauerkirschen werden mit der Flüssigkeit in das Bowle-Gefäß geschüttet. Das geschnittene Obst zugeben und mit Amaretto auffüllen, sodass das ganze Obst bedeckt ist. Für mindestens 2 Stunden das Obst ziehen lassen. Nach 2 Stunden kann der Wein zugegeben werden. Den Sekt erst kurz vor dem Servieren eingießen, damit die Kohlensäure nicht entweichen kann.

