

<https://www.kirsch-werkstaetten.de/thema/aktuelles.html>



## Erdbeerbowle

Kein It-Drink sondern altbewährt: die Erdbeerbowle

Denn eine Bowle geht immer, ist super lecker und lässt sich prima vorbereiten.

Für 6-8 Personen nimmt man:

- 1 kg Erdbeeren
- 1 Flasche Weißwein
- 1 Flasche Sekt (Rosé)
- 2 EL Erdbeer- oder Holunderblütensirup (je nach Geschmack)
- 1 Zitrone
- und Minzeblätter für die Deko

1. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, putzen und vierteln. In ein großes Bowle-Glas geben.
2. Zitronen waschen, in kleine Stücke oder dünne Scheiben schneiden und zu den Erdbeeren geben.
3. Minze kurz abspülen und ebenfalls ins Bowle-Gefäß geben. Sirup unter die Früchte mischen.
4. Nun die Früchte mit Wein aufgießen und für zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Die Bowle kurz vor dem Servieren mit Sekt aufgießen und dann heißt es auch schon: Cheers!

Alkoholfreie Variante: mit alkoholfreiem Sekt und Zitronenlimonade anstatt dem Wein