

REZEPT-SAMMLUNG

Erdbeer - Bowle

mit Wodka

Zutaten für ca. 3 Liter:

1 Kg	Erdbeeren, süß, reif & frisch
50g	Rohrzucker, braun
200ml	Wodka
2 Fl.	Sekt, trocken oder halbtrocken, je nach Süßegrad der Erdbeeren
1 Fl.	Wein, weiß, lieblich Minze, frisch

Zubereitung:

Den Wein zu Eiswürfeln gefrieren, damit die Bowle nicht später durch „normale“ Eiswürfel verwässert wird.

Die Erdbeeren gründlich waschen, putzen und klein schneiden. Anschließend in ein Bowlengefäß geben und zuckern.

Nach ca. 15 Minuten umrühren und danach den Wodka hinzufügen, sodass die Erdbeeren bedeckt sind. Nach Belieben frische Minze hinzugeben. Mindestens 5 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Vor dem Servieren, eisgekühlten Wein (Weineiswürfel) und Sekt hinzufügen.

Eisgekühlt genießen!

Arbeitszeit: 30 Minuten
Ruhezeit: 5 Stunden