

DIY-Anleitung Erdbeerbowle



#9/40 Erdbeerbowle

Sommerzeit ist Erdbeerzeit! Was passt jetzt besser zu einer Gartenparty als eine erfrischende Erdbeerbowle. Wir zeigen dir ein spritziges alkoholisches Rezept und eine erfrischende alkoholfreie Alternative.

Diese Zutaten brauchst du (für 10 Personen)

- 1 kg Erdbeeren
- 75 g Puderzucker
- 2 l trockener Weißwein
- 2 Stiele Minze
- 2 Flaschen kalter, trockener Sekt

So geht's

- Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden.
- Mit Puderzucker vermengen und in ein großes Gefäß geben.
- 1 l Weißwein zugießen
- Mindestens 4 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
- Minze waschen, Blätter abzupfen und in die Bowle geben.
- Erdbeerbowle mit dem restlichen Wein und Sekt aufgießen und sofort servieren.

Alkoholfreie Erdbeerbowle (Zutaten für 6-8 Personen)

- 500 g frische Erdbeeren
- 3 Bio-Limetten
- 1 Bund Minze
- 1,5 Liter kalte Zitronenlimonade
- 0,75 Liter kaltes Mineralwasser

So geht's

- Limonade und Wasser kühl stellen.
- Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden.
- 1 Limette halbieren und den Saft auspressen.
- Erdbeeren und Limettensaft mit etwas Zucker in einer Schüssel mischen.
Ca. 30 Minuten kaltstellen, bis sie etwas Wasser gezogen haben.
- Die restlichen Limetten heiß abwaschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.
- Minze waschen, trocken schütteln und von den Stielen zupfen.
- Erdbeer-Mischung und Limettenscheiben in ein großes Bowle-Gefäß geben, mit kühler Limonade und kühlem Mineralwasser aufgießen.

Lasst's euch schmecken!