Rezept

Apfelwein-Bowle

Ein Rezept von Apfelwein-Bowle, am 29.04.2024

Zutaten

- **500 g** kleine reife Erdbeeren (ersatzweise Kirschen; möglichst Schattenmorellen)
- **1** Flasche trockener Saale-Unstrut-Sekt (0,75 l, ersatzweise Mineralwasser)
- **100 g** Zucker nach Belieben
- **1 1/2 l** herber Apfelwein

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren in stehendem Wasser kurz waschen, abtropfen lassen und die grünen Stängelansätze abdrehen. Die Beeren halbieren oder in Scheiben schneiden und in eine Bowlenschale geben. Mit Zucker nach Geschmack (erst einmal die halbe Menge nehmen) bestreuen. So viel Apfelwein angießen, dass die Beeren knapp damit bedeckt sind, den restlichen Apfelwein wie auch den Sekt sehr kalt stellen. Die Beeren im Wein ca. 1 Std. ziehen lassen.

2. Zum Servieren restlichen Apfelwein und Sekt dazugießen, vorsichtig umrühren, eventuell nachsüßen. Bowle in Henkelgläser verteilen, kleine Löffel dazureichen, damit man die Erdbeeren herausfischen kann.