Rezept

Erdbeer-Bowle

Ein Rezept von Erdbeer-Bowle, am 29.04.2024

Zutaten

500 g	möglichst kleine, aromatische Erdbeeren
1,5 l	trockener Weißwein
100 g	Zucker
750 ml	trockener Rieslingsekt (750 ml)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Gläser (à 150 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entkelchen und halbieren oder in Scheiben schneiden. In eine Bowlenschale füllen, mit 2 EL Zucker bestreuen und ein Drittel des Weißweins angießen. Ca. 1 Std. abgedeckt ziehen lassen.

2. Den restlichen Wein und den Sekt kalt stellen.

3. Den übrigen Zucker mit ca. 75 ml Wasser aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Diesen Sirup abkühlen lassen.

4. Erst kalt gestellten Wein, dann Sekt angießen. Umrühren und mit Zuckersirup nach Geschmack süßen. In Henkelgläser füllen, kleine Löffel für die Erdbeeren dazu reichen.