

Rezept

## Erdbeer-Bowle

Ein Rezept von Erdbeer-Bowle, am 27.03.2025

### Zutaten

**500 g** möglichst kleine, aromatische Erdbeeren

**100 g** Zucker

**1,5 l** trockener Weißwein

**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.