

## Rezept

# Waldmeister-Erdbeer-Bowle

Ein Rezept von Waldmeister-Erdbeer-Bowle, am 14.12.2025

## Zutaten

**1 Bund** Waldmeister

**3 EL** Zucker

**1** Flasche halbtrockener Sekt (0,75 l)

**500 g** Erdbeeren

**1** Flasche trockener Weißwein (0,75 l)

**1-2 EL** Waldmeistersirup (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6-8 GLÄSER | **Schwierigkeitsgrad** mittel

## Zubereitung

- 1.** Den Waldmeister leicht welken lassen. Die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Mit dem Zucker und ca. 1/2 l Weißwein mischen. Das Waldmeisterbund in die Mischung hängen (Stiele sollten nicht bedeckt sein). Zugedeckt 2 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.

---

- 2.** Den Waldmeister entfernen und die Beeren mit restlichem Wein und Sekt aufgießen. Nach Belieben noch den Waldmeistersirup untermischen.