

## ERDBEER-BASILIKUM-BOWLE

Mit süßen Erdbeeren und selbstgemachtem Basilikum-Sirup das besondere Highlight auf jedem Sommerfest!



### Zubereitung

1. Basilikum-Sirup: Basilikum vorsichtig waschen und von den starken Stielen befreien.
2. Diamant Feinster Zucker in heißem Wasser auflösen, Zitronensaft dazugeben und aufkochen, bis die Lösung klar ist. Über die Holunderblütendolden gießen und 48 Stunden kühl stellen.
3. Danach durch ein feines Sieb abseihen.
4. Sirup in einem großen Topf aufkochen und unter Rühren 1 Minute sprudelnd kochen lassen.
5. In heiß ausgespülte Flaschen füllen, gut verschließen und abkühlen lassen.
6. Bowle: Bio-Zitronen heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Basilikum vorsichtig waschen und Blättchen abzupfen.
7. Erdbeersaft, Sekt, Weißwein, Mineralwasser und Basilikum-Sirup in ein großes Bowlegefäß geben. Zitronenscheiben, Erdbeeren und Basilikum dazugeben, gut umrühren und eine Stunde kalt stellen.
8. Erdbeer-Basilikum-Bowle mit Eiswürfeln servieren.

### Zutaten

Für den Basilikum-Sirup:

1 Bund	Basilikum (ca. 35 g)
275 ml	Wasser
500 g	Diamant Feinster Zucker
100 ml	Zitronensaft (Saft von ca. 2 Zitronen)

Für die Bowle:

2	Bio-Zitronen
500 g	Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
2-3 Zweige	Basilikum
750 ml	Erdbeersaft (gekühlt)
750 ml	trockener Sekt (gekühlt)
400 ml	trockener Weißwein (gekühlt)
1000 ml	Mineralwasser (gekühlt)
300 ml	Basilikum-Sirup (gekühlt)
	Eiswürfel

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
 Ihr Diamant-Team.