



Menge 8 - 10 Gläser



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

ERDBEER-BOWLE

Sommerliche Bowle aus Weißwein, Sekt, Erdbeeren und einem Hauch Bitter!



Zubereitung

1. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben oder in Zesten abreiben. Saft auspressen und sieben.
2. Erdbeeren waschen, putzen, in Stücke schneiden und zusammen mit der Zitronenschale und dem -saft in ein Bowlengefäß geben.
3. Zucker darüber streuen, Bitter und Weißwein dazugießen und gut umrühren. Einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
4. Kurz vor dem Servieren nochmals umrühren. Minze oder Zitronenmelisse waschen, Blättchen abzupfen und zusammen mit Sekt und Mineralwasser unterrühren.

Zutaten

1	Bio-Zitrone
750 g	Erdbeeren
75 g	Diamant Feinster Zucker
50 ml	Bitter (z. B. Campari)
750 ml	halbtrockener Weißwein (gekühlt)
3-4 Zweige	Minze oder Zitronenmelisse
750 ml	trockener Sekt oder Prosecco (gekühlt)
150 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure (gekühlt)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.