

Erdbeerbowle Rezept

Rezept für Erdbeerbowle – Das schnelle Getränk

Erdbeerbowle ist für jede Feier das perfekte Getränk, da es fast jedem schmeckt und schnell und einfach zubereitet ist. Am Besten schmeckt Erdbeerbowle mit Rosé-Wein.

Zutaten:

1 kg frische Erdbeeren,
Zucker nach Belieben,
2 liter Rosé Wein und
2 Flaschen Sekt.

Zuerst müssen die Erdbeeren klein geschnitten und mit Zucker gesüßt werden.

Das ganze ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach die Erdbeeren mit der entstandenen Flüssigkeit in eine Bowleschüssel geben und den Rosé-Wein dazugeben. Damit die Erdbeeren den Wein gut annehmen, sollte die Flüssigkeit mindestens 12 Stunden im Kühlschrank stehen. Kurz vor dem Servieren den Sekt zu der Bowle geben. Fertig!