



Erdbeerbowlle

 Dauer
15 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

| | |
|----------------|--------|
| Erdbeeren | 500 g |
| Zucker | 60 g |
| Vanillinzucker | 20 g |
| Wodka | 100 ml |
| Prosecco | 2 L |
| Minze, frisch | 5 g |

Zubereitung

Erdbeeren waschen, Strünke entfernen und bis auf 10 kleine Früchte je nach Größe halbieren oder vierteln. In einer Schüssel Erdbeeren mit Zucker, Vanillinzucker und Wodka mischen und zugedeckt im Kühlschrank mind. 2 Std. durchziehen lassen.

Vor dem Servieren Erdbeeren mit der Flüssigkeit in ein Bowllegefäß geben und mit gut gekühltem Prosecco aufgießen. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.

Erdbeerbowlle auf Gläser verteilen und mit je 1 Erdbeere und 1 Minzblatt garniert servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

| | | | |
|----------------|----------|--------------|-----|
| Kaloriengehalt | 208 kcal | | |
| Kohlenhydrate | 16 g | Ballaststoff | 1 g |
| Eiweiß | 0 g | Fette | 0 g |