

Erdbeer-Bowle

Fruchtige Erdbeerbowle mit Erdbeeren, Weißwein oder Prosecco & Johannisbeernektar für die perfekte Bowle mit Erdbeeren.

etwa 15 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1 kg Erdbeeren
- 5 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 700 ml Weißwein
- 500 ml schwarzer Johannisbeernektar
- 750 ml Prosecco oder roter Sekt

Wie mache ich eine einfache Erdbeerbowle selbst?:

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, in kleine Stücke schneiden und in ein Bowle-Gefäß geben. Vanillin-Zucker darüberstreuen und mit dem Wein und dem Johannisbeernektar übergießen. Das Ganze zugedeckt mind. 4 Std. kalt stellen.

2 Zubereiten:

Erdbeer-Bowle mit kaltem Prosecco oder rotem Sekt auffüllen und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Bowle über Nacht ziehen lassen.