

Erdbeer-Rhabarber-Bowle

Erfrischende Bowle mit Erdbeeren und Rhabarber für die Party im Sommer.

etwa 30 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1000 g Erdbeeren
2 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
4 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
60 g Zucker
750 ml Weißwein
1 ½ l Rhabarbernektar
750 ml Sekt oder Prosecco

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe vierteln oder halbieren. Die Erdbeerstücke in ein Bowlegefäß füllen. Zitronensäure, Vanillin-Zucker, Zucker und Wein dazugeben und mind. 2 Std. kalt stellen.

2 Zubereiten:

Den Ansatz mit Rhabarbernektar und Sekt oder Prosecco aufgießen. Die Bowle kalt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Anzahl der Gäste können Sie das Rezept auch halbieren.
- Geben Sie vor dem Servieren noch einige Blätter Zitronenmelisse in die Bowle.