



Bierbowle mit Himbeeren und Pfirsich

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

| | |
|-----------------------|-------|
| Pfirsich aus der Dose | 500 g |
| Himbeeren, frisch | 200 g |
| Minze, frisch | 20 g |
| Brauner Zucker | 4 EL |
| Korn | 40 ml |
| Bier | 2 L |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf

1. Pfirsiche abgießen, Flüssigkeit dabei auffangen und Pfirsiche in Spalten schneiden. Himbeeren waschen. Minze waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.
2. In einem Topf Pfirsichflüssigkeit mit Rohrzucker auf mittlerer Stufe erhitzen, bis sich der Zucker löst. Sirup leicht abkühlen lassen. Pfirsichspalten, Himbeeren und Korn zugeben und bis zum Servieren kalt stellen.
3. Eingelegte Früchte in eine große Schüssel geben. Minze zugeben und mit gekühltem Bier auffüllen. Bierbowle sofort servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 136 kcal |
| Kohlenhydrate | 18 g |
| Eiweiß | 2 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 0 g |