



Erdbeerbowle

Zeit gesamt
🕒 2h 15min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel

1. 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.
2. Vor dem Servieren Erdbeeren mit der Flüssigkeit in ein Bowlegefäß geben und mit gut gekühltem Prosecco aufgießen. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.
3. Erdbeerbowle auf Gläser verteilen und mit je 1 Erdbeere und 1 Minzblatt garniert servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	208 kcal
Kohlenhydrate	16 g
Eiweiß	0 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	0 g