

Erbeerbowle (ohne Alkohol)

Zutaten:

12 reife Erdbeeren

2 Flaschen roten Traubensaft

1 Flasche Mineralwasser

evtl. Minzblätter



Zubereitung:

Zuerst müssen die Erdbeeren gewaschen und das Grün abgeschnitten werden.



Die Erdbeeren werden in einem Eiswürfelbehälter auf die Fächer verteilt. Anschließend wird jede Kammer mit Traubensaft aufgefüllt.

Das Ganze muss jetzt für einige Stunden in das Gefrierfach.

Wenn die Bohle serviert werden soll, füllt den restlichen Traubensaft und das Mineralwasser in ein großes Gefäß oder Bowle Glas.





Jetzt müssen nur noch die gefrorenen Erdbeerwürfel zur Bowle hinzugefügt werden.

Die gekühlte Bowle schmeckt besonders beim warmen Wetter gut.

Guten Appetit

