

Altbier-Bowle mit Himbeeren

Getränke » Bowle

Zutaten (6 Gläser)

- » 50ml Wasser
- » 50g Zucker
- » 1 Apfel/Äpfel
- » 100g Erdbeeren
- » 100g Himbeeren
- » 1l Alt- Bier
- » Zitronenmelisse

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Wasser und Zucker aufkochen, bis sich der Zucker auflöst. Abkühlen lassen. Apfel waschen, entkernen, in Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, putzen, vierteln. Himbeeren verlesen.

2. Obst in ein Bowle-Gefäß geben, den Zuckersirup darüber gießen. Eine Stunde zugedeckt durchziehen lassen. Mit gekühltem Bier auffüllen. Bowle mit Himbeerspießen, Apfelscheiben und Melisse garniert servieren.

Nährwerte: 110kcal/E1g/F0g/KH16g pro Glas

angelegt am: 21.06.2006

Rezept-Nr: 2091

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke