

ERDBEER-HOLUNDER-BOWLE

Zutaten:

- 100 ml Holunderblütensirup
- 750 ml rote Saftschorle
(z. B. Apfel-Kirsch)
- 1,5 Liter kaltes Sprudelwasser
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Handvoll Walderdbeeren
- Reichlich Eiswürfel
- Deko: Frische Holunderblüten,
Zitronenmelisse



Zubereitung:

1. Vorbereiten: Die Bio-Zitrone heiß abwaschen und in feine Scheiben schneiden. Gib die Zitronenscheiben zusammen mit den Eiswürfeln und den Walderdbeeren in ein großes Bowle-Gefäß.
2. Aufgießen: Gieße den Holunderblütensirup darüber. Fülle das Ganze nun mit der roten Saftschorle und dem eiskalten Sprudelwasser auf.
3. Servieren: Alles einmal vorsichtig umrühren. Mit frischen Holunderblüten und Zitronenmelisse dekorieren und direkt eisgekühlt ausschenken!

Viel Spaß und genieße deine Erdbeer-Holunder-Bowle!

Tipp:

Für einen ganz besonderen Hingucker beim Servieren: Spieße ein paar Walderdbeeren auf einen stabilen, sauberen Grashalm auf und lege ihn dekorativ über die einzelnen Gläser!

Gut zu wissen:

Walderdbeeren sind echte kleine Geschmackswunder! Sie verleihen deiner Bowle ein viel intensiveres und natürlicheres Aroma als herkömmliche Erdbeeren.

Meine Notizen: