

Eierlikör-Erdbeer-Bowle

Zutaten

0,7 Ltr. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

0,75 Ltr. trockenen Sekt

1 Ltr. Orangenlimonade

500 g Erdbeeren



Zubereitung

Die Erdbeeren waschen und vom Grün befreien. Die Hälfte nebeneinander auf ein kleines Backblech legen und so für kurze Zeit einfrieren. Die gekühlten Getränke in eine Bowleschüssel geben und die nicht-gefrorenen Erdbeeren hinzufügen. Eine halbe Stunde ziehen lassen. Die angefrorenen Erdbeeren unaufgetaut kurz vor dem Servieren unterrühren.

Frische Erdbeeren sind geschmacklich natürlich die Besten, aber die Gefrorenen geben der Bowle zusätzlich einen kleinen Erfrischungskick.

Leser-Tipp

Wenn die Saison der Erdbeeren vorbei ist, man aber trotzdem Lust auf diese Bowle hat, kann man auch auf tiefgekühlte Erdbeeren aus dem Supermarkt zurückgreifen. Diese aber vor dem Servieren kurz antauen lassen, da sie in der Bowle eventuell zu lange brauchen würden, um auf eine "kaufreundliche Temperatur" zu kommen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Erdbeer-Bowle](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (3/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de