

Erdbeerbowle mit Hollunderblüten



Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	4 Esslöffel
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Sekt	1 Flasche(n)
Lieblicher Weißwein	1 Flasche(n)
Erdbeeren	150 g
Holunderblüten / Hollerblüten	2 Stk.

Zubereitung:

Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel geben, Zucker zugeben, Vanillezucker nach Wunsch zugeben und alles ca. eine viertel Stunde lang im Kühlschrank ziehen lassen.

Weißwein dazu mischen, 2 ganze Blütendolden vom schwarzen Holunder zugeben und die Bowle eine halbe Stunde ziehen lassen.

Blütendolden herausnehmen und ein paar Blütenstücke als Garnitur in der Bowle lassen.

Mit Weißwein auffüllen und ev. mit Mineralwasser spritzen. Vor dem Servieren die Flasche gekühlten Sekt zugeben.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-906-Erdbeerbowle-mit-Hollunderblueten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at