Genießen

Silke Senft **Donnerstag, den 27.04.2023**

Silkes Erdbeerbowle **Für 4-6 Personen**

Zutaten:
1 kg frische Erdbeeren
250 g Zucker
200 ml Zitronensaft
200 ml Rum-Likör
0,7 l Mineralwasser mit Kohlensäure, gekühlt
1 Flasche Sekt (0,75 l) halbtrocken, gekühlt

Für die Dekoration:
Erdbeeren auf Holzspießen (Länge abhängig vom Glasdurchmesser)
Bio-Limettenscheiben
frische Pfefferminze am Stiel

Außerdem:
Glas-Bowle
Kelle
Gläser

Zubereitung:
1. Am **Vortag** die Erdbeeren in einem Sieb abbrausen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
2. Erdbeeren und Zucker in einer verschließbaren Dose mischen und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen, dabei gelegentlich durchmischen.
3. **Am Folgetag** Erdbeeren, Zitronensaft und Rum-Likör in eine Glas-Bowle geben, erst das Mineralwasser langsam zugießen und vorsichtig umrühren. Dann den Sekt ebenso langsam zugießen.
4. Mit einer Kelle die Erdbeer-Bowle so in die Gläser schöpfen, dass ein paar Beeren mit ins Glas gelangen.
5. Gefüllte Gläser mit Limettenscheibe, Pfefferminze und Erdbeerspießchen dekorieren.

Silkes Tipps: Die Erdbeerspieße sind nicht nur Deko, denn mithilfe der Spieße angelt man sich die marinierten Erdbeeren aus dem Glas. Für eine alkoholfreie Variante der Erdbeerbowle einfach den Rum-Likör weglassen und den Sekt durch alkoholfreien Sekt ersetzen.