



MIT SICHERHEIT MEHR WASSERSPASS!

BEERENBOWLE

Personen: 4

Zubereitung: 10–20 Min.

Zutaten

500 g Beeren
(z. B. Himbeeren, Brom-
beeren, Johannisbeeren)

3 EL Zucker

Saft von 1 Zitrone

1,5 l Süssmost

4 dl Mineralwasser gekühlt



Zubereitung

Beeren (Erdbeeren geschnitten) mit Zucker und Zitronensaft einen halbe Stunde zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Die gekühlte Masse in eine Bowle leeren, mit Süssmost auffüllen und nochmals etwa eine Stunde kühl stellen.

Vor dem Servieren das gekühlte Mineralwasser beigeben und so servieren, dass in jeder Portion Fruchtstücklein schwimmen.

Autor/Quelle

Bäuerinnenverband Nidwalden