



Mäxus Maibowle

Himbeer-Weissbier-Bowle

Zubereitung:

Zuerst den Puderzucker im Weissbier auflösen, dann den Himbeersirup und den Weisswein dazugeben.

Der Sekt und die gefrorenen Himbeeren kommen erst ein paar Stunden vor dem Servieren zum Rest der Bowle, damit die Himbeeren nicht zermatschen. Wer will, kann einen Rest des Weins einfrieren und zum Kühlen als Eiswürfel in die Bowle hineingeben.

Arbeitszeit: 15 Minuten

Ruhezeit: 3 Stunden

Schwierigkeitsgrad: einfach

Rezept: Chefkoch.de

Zutaten für 8 Portionen:

2 Flaschen	Weizenbier
250 Gramm	Puderzucker
1/4 Liter	Himbeersirup
1 Flasche	Weisswein
1 Flasche	Sekt, trocken
1 Packung	Gefrorene Himbeeren oder Beerenmischung



Zum Wohl!