



# 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:

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



**Zum Wohl!**