

# Altbier-Bowle mit Himbeeren

Getränke » Bowle

## Zutaten (6 Gläser)

- » 50ml Wasser
- » 50g Zucker
- » 1 Apfel/Äpfel
- » 100g Erdbeeren
- » 100g Himbeeren
- » 1l Alt- Bier
- » Zitronenmelisse

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Wasser und Zucker aufkochen, bis sich der Zucker auflöst. Abkühlen lassen. Apfel waschen, entkernen, in Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, putzen, vierteln. Himbeeren verlesen.

2. Obst in ein Bowle-Gefäß geben, den Zuckersirup darüber gießen. Eine Stunde zugedeckt durchziehen lassen. Mit gekühltem Bier auffüllen. Bowle mit Himbeerspießen, Apfelscheiben und Melisse garniert servieren.

Nährwerte: 110kcal/E1g/F0g/KH16g pro Glas

angelegt am: 21.06.2006

Rezept-Nr: 2091

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke