

## ERDBEER-BOWLE



### Zutaten (für 4 Liter)

- 1000 g frische, reife Erdbeeren
- 50 g Zucker
- 750 ml Zitronenlimonade
- 2 Bio-Zitrone oder Zitronensaft
- 750 ml Kirschsafte
- 750 ml Apfelsaft
- 750 ml Mineralwasser
- etwas Erdbeersirup
- 4,5 Stängel Minze
- Eiswürfel

### Zubereitung

#### Schritt 1

Für die Erdbeerbowle die Erdbeeren gründlich waschen, den Strunk abdrehen und in Viertel oder Scheiben schneiden.

#### Schritt 2

Zucker zu den Erdbeeren geben. Zitrone waschen und die Schale abreiben. Danach halbieren und den Saft dazu pressen. Alles miteinander vermischen und für 5 Minuten stehen lassen. So tritt der Saft von den Erdbeeren besser aus und die Bowle schmeckt intensiver.

#### Schritt 3

Alle Flüssigkeiten mit den Erdbeeren in ein Bowle-Gefäß füllen. Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter dazu zupfen.

Fertig ist die Erdbeerbowle!