Bier-Bowle

Perfekt für die Silvesterparty: leckere Bier-Bowle mit Himbeeren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 24,2 h



Zutaten

1 Flasche	Bier
1 Flasche	Sekt
750 ml	Zitronenlimonade
500 ml	Himbeergeist
500 ml	Himbeersirup
500 g	Himbeeren (TK)

Zubereitung

Die prickelnde **Bier-Bowle** schmeckt herb, süß-säuerlich und fruchtig.

---

1. Die Bowle muss schon einen Tag vor der Party vorbereitet werden, da die Zutaten durchziehen müssen. Dazu die Himbeeren in die Bowleschale geben. Himbeersirup und Himbeergeist zufügen und alles vermischen. Über Nacht ziehen lassen.

2. Spätestens einige Stunden vor der endgültigen Zubereitung die restlichen Zutaten kaltstellen. Kurz vor dem Servieren die Zitronenlimonade, den Sekt und das Bier mit in die Bowleschale geben. Eventuell vorsichtig umrühren.

Tipp

Die Gläser für die Bier-Bowle kann man mit einigen frischen Himbeeren oder einer Zitronenscheibe dekorieren.