

Rezept

Maibowle mit Erdbeeren



Zutaten (1 Portion)

1 l Kirschsafft
100 g Gummibärchen
200 ml Sirup (Himbeersirup)
200 ml Sirup (Johannisbeersirup)
250 g Erdbeeren
1 l Mineralwasser

Außerdem brauchst Du:

Eiswürfelbehälter
Schneidebrett
Küchenmesser

Und so geht's

- 1** Erst mal Hände waschen....
- 2** Nun verteilst Du die Gummibärchen in Eiswürfelbehälter und füllst sie mit dem Kirschsafft vorsichtig auf. Dann stellst Du den Eiswürfelbehälter in das Gefrierfach. Es dauert einige Stunden, bis die Flüssigkeit gefroren ist. Am besten, Du machst das am Morgen, dann kannst Du am Nachmittag Deine Bowle genießen, oder Du machst alles am Vortag.
- 3** Den restlichen Kirschsafft mischt Du mit dem Himbeer- und Johannisbeersirup. Schneide die Erdbeeren mit dem Küchenmesser klein und gib sie in die Saftmischung.
- 4** Nun stelle alles für etwa eine halbe Stunde kalt.
- 5** Kurz vor dem Servieren gießt Du das Mineralwasser dazu und gibst die Eiswürfel dazu.
Lass es Dir schmecken!!!