



ERDBEERBOWLE MIT ZITRONENMELISSE

Für 4-6 Personen benötigt ihr folgende Zutaten:

- 300 g Erdbeeren
- 1 EL Zucker
- 140 ml Tequila
- 4 Zweige Zitronenmelisse
- 1 Bio-Zitrone
- 200 ml Erdbeersaft
- 40 ml Zitronensaft
- 1 Flasche Jules Mumm Rosé Dry

Für den Zuckerrand benötigt ihr folgende Zutaten:

- Erdbeersaft
- 150 g Zucker
- Etwas rote Lebensmittelfarbe

- 1 Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Mit 1 EL Zucker mischen, die Zitronenmelisse dazugeben und 10 Min. ziehen lassen. Den Tequila dazu gießen und im Kühlschrank 30 Min. ziehen lassen.
- 2 Für den Zuckerrand 150 g Zucker mit etwas roter Lebensmittelfarbe vermischen. Die Bowle-Gläser mit dem Glasrand ca. 0,5 cm in Erdbeersaft tauchen, dann in den Zucker tunken. Umdrehen und den Zuckerrand fest werden lassen.
- 3 Die Zitronenmelisse aus den marinierten Erdbeeren entfernen. Die Zitrone in dünne Scheiben schneiden und zu den Erdbeeren geben. Mit dem Erdbeersaft, Zitronensaft, und Jules Mumm Rosé Dry aufgießen. Die Gläser mit Eis füllen und die Bowle kalt genießen.