

Altbierbowle



Punsch, Bowlen & Co.

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 12 Std. **Gesamtzeit:** 12 Std., 30 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

Portionen: 10 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

1 kg Zucker

½ Liter Wasser

2 ½ Liter Bier (Altbier)

500 g Erdbeeren, frische

ZUBEREITUNG

Zucker mit Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten kochen lassen. Den so entstandenen Zuckersirup abkühlen lassen. Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden. Die geviertelten Erdbeeren in den Sirup geben und mindestens 12 Stunden ziehen lassen. Ein Altbierbowleglas ungefähr zu einem Drittel mit Früchten und Sirup füllen und anschließend mit eisgekühltem Altbier nach Wahl auffüllen. Eignet sich sehr gut für Grillabende im Sommer.

NÄHRWERT

Calories: 526 kcal

Serving Size: 1