



Altbierbowle auf Münsteraner Art

★★★★

Punsch, Bowlen & Co.

Portionen: 4 portion(en) **Quelle:** chefkoch.de

ZUTATEN

300 g Früchte, frisch oder TK (Erdbeeren, Himbeeren oder Brombeeren)

4 EL Zucker

250 ml Wasser

2 Liter Bier, (Altbier)

ZUBEREITUNG

Die Früchte vorbereiten und in ein geeignetes Gefäß geben. Zucker und Wasser aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat, abkühlen lassen und über die Früchte gießen. Kurz vor dem Servieren mit dem gut gekühlten Altbier aufgießen. Anstelle des selbstgekochten Sirup kann man auch einen guten Schuss fertig gekauften und entsprechend verdünnten Himbeersirup nehmen. Anmerkung: Wem die Bowle in dieser Mixtur zu "harmlos" erscheint, kann die Altbierbowle durch einen Schuss Korn oder einen anderen geschmacksneutralen "Klaren" verstärken. Auf diese Mengen, sollte die Schnapsbeigabe jedoch bitte 6 cl nicht überschreiten.

NÄHRWERT

Calories: 326 kcal