

Erdbeerbowle mit Rum

Diese Variante erinnert stark an die Karibik!

Die Erdbeerbowle mit Rum wird in Kombination mit Apfel Cidre (Apfelwein), Cointreau und Sekt zu einem wahren Karibik-Traum. Süffig und einfach lecker dieser Drink. Natürlich trägt die Wahl des Rum´s auch zum Geschmack der gesamten Bowle bei. Wenn ihr die Erdbeerbowle mal mit eurem Lieblings-Rum getestet habt, könnt ihr anfangen zu experimentieren. Probiert starke, süßliche oder auch Rumsorten aus dem Holfaß, mit leichter Holznote. Erschmeckt dann selber die Nuancen eurer neuen Bowle Erfindung und notiert euch eure persönlichen Vorlieben.

Zutaten

- 1 Flasche Apfelwein (Cidre)
- 1 Flasche Sekt
- 1 kg Erdbeeren
- 100 g Zucker
- 6 cl Cointreau
- 6 cl weißer Rum
- Saft einer Zitrone

Zubereitung

- Die Erdbeeren waschen, in mundgerechte Stücke zerteilen, in ein großes Bowlengefäß geben und gründlich zuckern, dann mit dem Zitronensaft beträufeln.
- Den Rum und den Cointreau unterrühren und dann den Cidre aufgießen. Alles drei bis vier Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- Vor dem Servieren den Sekt dazu gießen und alles nochmal gut verrühren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/erdbeerbowle-mit-rum/>