



Beerenbowle

Für 4 Personen:

je 150 g rote Johannisbeeren,
Brombeeren und Stachelbeeren
300 ml trockener Weißwein
6 cl **St. Georg Weizen-Brand**
6 cl **Äbtissin Marie Frucht-Likör Kroatzbeere**
Mineralwasser und Sekt zum Auffüllen
Zucker, Eiswürfel zum Servieren

1. Die Johannisbeeren, die Brombeeren und die Stachelbeeren verlesen, waschen, in ein Bowlengefäß geben und leicht zerdrücken.
2. Den Weißwein, den **St. Georg Weizen-Brand** und den **Äbtissin Marie Frucht-Likör Kroatzbeere** angießen und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
3. Kurz vor dem Servieren mit Mineralwasser und Sekt auffüllen, mit Zucker nach Geschmack süßen, mit Eiswürfeln anrichten, garnieren und servieren.



Kloster
Kornbrennerei
Wöltingerode

Wöltingerode 1
38690 Wienburg
Telefon 0 53 24 / 58 80
Telefax 0 53 24 / 58 60
www.woeltingerode.de