



Limetten-Erdbeer-Bowle

Für 4 Personen:

- 4 Limetten
- 250 g frische Erdbeeren
- je 2-3 Zweige Basilikum, Pfefferminze und Zitronenmelisse
- 100 ml Karamellsirup
- 100 ml **Louisa, aromatischer Quittenlikör**
- 1 Flasche trockener Weißwein
- 1 Flasche Sekt, Prosecco oder Mineralwasser

1. Die Limetten unter heißem Wasser abbürsten und in hauchdünne Scheiben schneiden.
2. Die Erdbeeren verlesen, waschen und in Scheiben schneiden.
3. Die Limetten und Erdbeeren mit den verlesenen, gewaschenen und zerpfückten Kräutern in ein Bowlengefäß geben.
4. Den Karamellsirup mit dem **Quittenlikör** und dem Weißwein verrühren, zu den Früchten geben und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
5. Kurz vor dem Servieren die Bowle mit Sekt, Prosecco oder Mineralwasser spritzig machen, in dekorative Gläser füllen, 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