

REZEPT

Alm-Bowle



Almdudler und frische Beeren in Gin ergeben die fruchtige Alm-Bowle / Foto: Almdudler

Zutaten (1 Portion):

0,5 l Almdudler Original, ½ Flasche Prosecco, 1/8 l Gin, 0,25 l Mineralwasser, 2 EL Rosmarinsirup, Saft von einer halben Zitrone, Rosmarinzweige, frische Beeren, frische Minze

Zubereitung:

Die frischen Beeren (zum Beispiel Himbeeren, Heidelbeeren) und Rosmarinzweige in etwa 1/8 l Gin für einige Stunden ansetzen. Vor dem Servieren mit Almdudler, Prosecco, Mineralwasser und dem Saft einer halben Zitrone aufgießen und die frische Minze hinzufügen.