



Zutaten:

(Für 8 Portionen | Dauer: 15 Minuten)

2 Flaschen Weißbier
250 g Puderzucker
250 ml Himbeersirup
1 Flasche Weißwein, trocken
1 Flasche Sekt, trocken
300 g Himbeeren (gefroren)

So wirds gemacht:

Nehmt euch eine große Schüssel, eine große Karaffe, oder das gerbte Bowle-Set von Tante Trude, und löst den Puderzucker im Weißbier auf. Dann Himbeersirup und Weißwein dazu. Das ist die Basis.

Erst ein paar Stunden, etwa 2 - 3, gibt man den Sekt und auch die Himbeeren dazu. Sonst werden sie zu weich und matschig.

Die Himbeeren habe ich meistens immer aus dem eigenen Garten, wenn die Ernte groß ist friere ich sie für solche Gelegenheiten gerne ein. Dann hat man auch in den kalten Monaten frisches aus dem Garten.

Alles gut kühl stellen und gegebenen Falls ein paar Eiswürfel dazu.

Wer noch etwas mehr "Wumms" haben will, kann auch noch etwas Himbeergeist dazu geben. Aber nicht übertreiben, der Zucker und die Früchte haben schon so ihre Wirkung. ;)

Lasst es euch schmecken!