



Einhorn-Bowle

Zutaten:

- 1 Flasche kalter Sekt
 - 1 Flasche kalter Rosé-Wein
 - 2 Päckchen Himbeer-Brause
(damit es schön pink wird)
 - 500 g Erdbeeren
 - 500 g Himbeeren
 - 1 Ananas
 - grüne Weintrauben
 - 500 g Blaubeeren
- >> Die Früchte sind farbgebend für den Regenbogenschweif-Look

Früchte waschen, putzen, kleinschneiden und in das Bowle-Gefäß geben. Den kalten Rosé-Wein darüber gießen und alles für circa 30 Minuten kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren den kalten Sekt und das Brause-Pulver dazugeben. Kräftig umrühren, dekorieren und servieren!

Lasst es euch schmecken!