



Altbierbowlenrezept

In einem Topf löst man 1 kg Zucker mit 1 Liter Wasser auf und lässt beides kurz kochen. Die Zuckerlösung danach abkühlen lassen und kleingeschnittene Früchte (Erdbeeren, Apfelsinen, Pfirsich, Ananas, Maikräuter) zugeben. Diesen Ansatz lässt man nun 24 Stunden an einem kühlen Ort stehen; die Früchte entfalten ihr Aroma so am besten. Von dem fertigen Bowlenansatz kommt ein Esslöffel voll in ein Altbierglas und wird mit Original Pinkus Alt aufgefüllt.

Sehr zum Wohle!

Brauerei Pinkus Müller

Kreuzstrasse 4-10
48143 Münster
Tel. 0251/45151
www.pinkus.de
info@pinkus.de
DE-ÖKO-006

