

Fruchtig-frischer

# ERDBEER-BECHER

mit Kriegl Crema Aceto Himbeere Balsamico

DER  
ESSIG  
KRUG



SYMBOL  
DES  
LEBENS

**KRIEGL**  
E S S I G  
im Holzfass gereift

## Zutaten für 2 Personen

- ca. 300 g Bio-Erdbeeren
- 2 EL Himbeere-Likör
- Schlagsahne
- Minze oder Zitronenmelisse
- Zucker

**Zubereitung**  10 Min.

- 1** Je nach Geschmack die Erdbeeren (am besten vom Biohof Laurer in Landau a. d. Isar) etwas zuckern und mit 2 EL Himbeere-Likör vermengen.
- 2** 1/2 Becher Sahne frisch aufschlagen.
- 3** Abwechselnd Sahne und Erdbeeren in ein Glas schichten und danach mit dem Kriegl Crema Aceto Himbeere Balsamico beträufeln.
- 4** Zum Schluss das Ganze mit einem Minzblatt oder Zitronenmelisse dekorieren.

**Das Kriegl-Team wünscht guten Appetit!**



[www.essigbrauerei.de](http://www.essigbrauerei.de)

*Für die süßen  
Momente im Leben*