

Wasserkefir-Bowle mit Goji-Beeren und Pfirsichen

700ml Wasserkefir

700ml Limonade (Bitter Orange)

700ml roter Traubensaft

50g getrocknete Goji-Beeren (durchweicht, aus dem Wasserkefir-Ansatz)

1 gr. Dose Pfirsiche

Nach 24 bis 48 Stunden Gärzeit Wasserkefir (Inklusive Goji-Beeren), Bitter Orange und Traubensaft (alles gut gekühlt) in die Bowleschale geben. Klein geschnittene Pfirsiche abtropfen lassen, den Saft getrennt auffangen. Früchte zur Bowle geben. Zum Schluss die Bowle mit dem aufgefangenen Pfirsichsaft abschmecken, bis sich der herbe Geschmack, die Süße und das Spritzige der Kohlensäure harmonisch ausbalanciert haben.