

## Rooibos-Bowle, nach dem Rezept von dwp

Aufgrund seines süßlichen Geschmacks und seiner intensiv roten Farbe ist Rooibos beliebte Grundlage für Longdrinks und Bowlen.

Die Bowle, die es im Weltladen an der Warendorfer Str. 45 beim 4tel-Fest 2010 gab, war nach folgendem Rezept erstellt:

### Zutaten:

1 Liter Rooibos Tee  
1 Glas dwp-Mango-Schnitze  
50g dwp-Bio-Rohrzucker  
dwp-MangoMonkey-Sirup

### Zubereitung:

Rooibos Tee aufgießen und ziehen lassen. Danach die Mango-Schnitze und den Rohrzucker hinzufügen und alles gut vermischen. Mit dem Mango-Sirup abschmecken, abkühlen lassen – und fertig ist eine leckere, erfrischende Bowle!