

Maibowle

Zutaten:

- frischer Waldmeister, ca. 5 Stengel
- etwas Minze
- etwas Zucker oder Honig
- 1 Bio-Zitrone in Scheiben
- 250g frische Beeren
- 1/2 Flasche trockener Sekt
- 1 Flasche trockenen Weißwein

Kategorie: Getränke

Kochzeit: /

Vorbereitungszeit: 80 min. (mit
Wartezeit)

Küchengeräte: /

Magielevel: etwas magisch



Zubereitung:

- I. Zuerst wird der Zucker oder Honig im Wein aufgelöst. Waldmeister und Minze bindet ihr am besten zu einem kleinen Bündel. Dieses sollte dann 30–45 Minuten in der Zucker-/Honig-Wein-Mischung ziehen.
- II. Achtung: Die Stielenden nicht mit untertauchen, da die Bowle sonst bitter wird.
- III. Im nächsten Schritt kommen die Beeren – ich nehme total gerne Erdbeeren – und die Zitrone. Die Beeren könnt ihr direkt in die Bowle geben. Die Zitrone, schneide ich in Scheiben und friere sie dann ein.
- IV. Vor dem servieren mischt ihr dann den Sekt mit der Bowle. Die gefrorene Zitrone könnt ihr entweder direkt in die Bowle geben, oder aber in die Gläser verteilen.

