

Frühlings-Maibowle



Fotolia / Emmi

Dauer: 45 min
Niveau: Einfach

1. SCHRITT

etwas Waldmeister (Stängel ohne Blüten), ½ Vanilleschote,

1 Flasche trockener Weißwein, 30 g feiner Zucker

Waldmeister zu einem Sträußchen binden und über Nacht antrocknen lassen. Dadurch entfalten die Blättchen später ihre Aromastoffe besser. Die Vanilleschote längs aufschlitzen. Wein in ein Gefäß geben, Zucker hinzufügen und so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Vanille hinzufügen. Das Waldmeistersträußchen für ca. 30 Minuten in den Wein hängen.

2. SCHRITT

1 Zitrone (Bio, alternativ Limette), 1 Flasche trockener Sekt,

1 Flasche Mineralwasser mit Kohlensäure

Zitrone heiß abspülen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Die Zitronenscheiben zur Bowle geben. Mit Sekt und Wasser auffüllen. Je nach Geschmack könnt ihr noch einige Blättchen Minze hinzugeben oder das Getränk mit Eiswürfeln kühlen.

ZUTATEN (FÜR 6 PORTIONEN)

	etwas Waldmeister (Stängel ohne Blüten)
½	Vanilleschote
1 Flasche	trockener Weißwein
30 g	feiner Zucker
	Zitrone (Bio, alternativ
1	Limette)
1 Flasche	trockener Sekt
1 Flasche	Mineralwasser mit Kohlensäure
