



Mai Bowle (alkoholfrei)

Rezept für 6 Personen

2 Zitronen, in Scheiben geschnitten
1 Stängel Zitronenmelisse
1 Stängel Minze
2 EL brauner Zucker
250 ml Apfelsaft
500 ml Mineralwasser
1 Pck. Vanillezucker
100 ml Waldmeister Crema, 3 % Säure*

Zubereitung:

Brauner Zucker und den Vanillezucker im Apfelsaft auflösen und den Essig zusetzen. Die Kräuter kopfüber für 30-45 Minuten in den Ansatz hängen. Dabei beachten, dass die Schnittstellen der Stiele nicht untertauchen! Die Kräuter entfernen und in den Kühlschrank stellen. Die Zitronenscheiben im Gefrierschrank bis zur Verwendung einfrieren.

Kurz vor dem Servieren füllen Sie das ebenfalls gekühlte Mineralwasser zu.

Tipp: nehmen Sie keine Eiswürfel, das nimmt das Waldmeisteraroma!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Genießen !

**Diese Produkte können Sie bei uns im Geschäft kaufen. Der Essig wird als lose Ware für Sie frisch abgefüllt. Bitte beachten Sie, dass manche Produkte nur saisonal zur Verfügung stehen.*