

# Maibowle

## Zutaten:

- 2 Flaschen Weißwein (trocken) oder für die alkoholfreie Variante Apfelsaft
- 1 Bund Waldmeister, angetrocknet
- 2 Zitronen oder Limetten
- 1 Flasche Sekt (trocken) oder für die alkoholfreie Variante kaltes Mineralwasser

Je nach Geschmack:

- Minze
- Frische Früchte z. B. Erdbeeren

## Zubereitung:

- 1) Füllt den Wein oder Saft in Euer Bowle-Gefäß.
- 2) Hängt den Bund Waldmeister an einer Schnur hinein. – Achtung! Die Enden dürfen nicht im Wein sein, sonst werden Bitterstoffe freigesetzt!
- 3) Schneidet die Zitronen oder Limetten in Scheiben und rührt sie zusammen mit der Minze vorsichtig unter.
- 4) Nach 30 min nehmt Ihr sowohl die Minze als auch den Waldmeister wieder aus der Bowle.
- 5) Nachdem Ihr die frischen Früchte dazugegeben habt, muss nur noch gekühlter Sekt oder kaltes Mineralwasser aufgegossen werden und fertig ist eure selbst gemachte Maibowle!

Tipp: Friert einen Teil der frischen Früchte vorher ein, das ist ein toller Ersatz für Eiswürfel!

