Maibowle mit Waldmeister

Getränke » Bowle

Zutaten (14 Gläser)

» 1/2 Bd. Waldmeister
» 2 EL Zucker
» 1,5l Weißwein
» 1 Limette(n)
» 700ml Sekt

Bewertung

Beschaffung
Spezial-Laden

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Den Waldmeister abbrausen, trockenschütteln, zum Sträußchen binden und in ein Bowlegefäß geben. Mit Zucker vermengen und mit dem Weißwein übergießen.

2. Die Limette heiß abbrausen, trockenreiben. Die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides zum Waldmeister in das Bowlegefäß geben. Ca. 20min ziehen lassen. Das Waldmeistersträußchen entfernen. Die Bowle nach Wunsch mit weiterem Zucker süßen.

3. Den gut gekühlten Sekt vorsichtig angießen und die Maibowle sofort servieren.

Nährwerte: 120kcal/E0g/F0g/KH4g pro Glas

angelegt am: 05.03.2005 Rezept-Nr: 1616

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke