

# 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