

Maibowle mit Apfelbier

Rezept für 3l Bowle

Zutaten

1,5 l Apfel Bier

1,5 l Sekt (trocken)

1 Zitrone

2 Bund Waldmeister

Eiswürfel



Zubereitung

Apfel Bier in ein Bowlegefäß gießen. Den Waldmeister an den Stielen zusammenbinden und mit den nach oben gerichteten Stielen in das Apfel Bier tauchen. Ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Waldmeister herausnehmen. Nach Belieben können die Blätter zur Dekoration genutzt werden. Einen Spritzer Zitrone zum Apfel Bier geben. Restliche Zitrone in Schreibe schneiden und in das Gefäß geben.

Mit Sekt auffüllen. Wer es noch etwas leichter möchte, kann die Hälfte des Sekts auch mit Mineralwasser ersetzen.

Nach Belieben Eiswürfel hinzugeben, damit die Bowle kühl und spritzig bleibt.