

Maibowle

DAS WIRD GEBRAUCHT:

2 l Apfelwein
125 g Zucker
¼ l Wasser
1 Flasche trockenen Sekt
1 Sträußchen Maikraut
Orangenscheiben zum Einlegen

EIN REZEPT VON:

Elke Stass

AUS:

Nordenstadt

TIPPS:

Statt Orangenscheiben können auch Mandarinspalten oder Ananasstücke verwendet zum Einlegen werden

SO GEHT'S:

Zucker in ¼ l Wasser auflösen.
Zuckerwasser zu Apfelwein geben und
Maikraut-Sträußchen darin 30 Minuten ziehen lassen.
Nach dem Entnehmen des Maikrautes
Obst nach Belieben zur Bowle geben.
Vor dem Einschenken mit trockenem Sekt auffüllen.

Mit unserer Rezept-Einsendung

- zeigen wir uns damit einverstanden, dass das von uns eingesandte Rezept unter Nennung unserer Namen und unseres Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichern wir, dass wir mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.