

Waldmeister-Bowle



Das brauchst du:

Strauß	Waldmeister	* Glasgefäß
	<u>Alternativ:</u>	* Löffel
1/2 Flasche	Waldmeistersirup	* Gläser
2 Liter	Apfelsaft	* Strohhalme
1 Flasche	Zitronenlimonade	
	<u>Alternativ:</u>	
1 Flasche	Mineralwasser	
etwas	Zucker	
1	ungespritzte Zitrone	

So geht´s:

1. In ein Glasgefäß wird der Apfelsaft gegossen. Wenn man frischen Waldmeister hat, diesen einfach dazugeben und darin ziehen lassen.
2. Nach 30 Minuten wird der Strauß heraus gefischt und die Bowle danach mit Limonade oder Mineralwasser aufgefüllt.
3. Wenn man nur Waldmeistersirup verwenden will, kann man gleich Waldmeistersirup, Apfelsaft und Zitronenlimonade vermischen.
4. Nun wird die die Bowle mit etwas Zucker abgeschmeckt.
5. Abschließend wird die Zitrone in Scheiben geschnitten und dazu gegeben.
6. Die Waldmeisterbowle am besten kühl servieren!

Gesehen: <https://www.schule-und-familie.de/rezepte/rezepte-zum-muttertag/alkoholfreie-maibowle.html>, 01.02.2021, 09.20 Uhr

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt