

Die Maibowle- die man auch schon im April trinken kann

Das benötigen sie:

Kleines Sträußchen Waldmeister

1 Likörglas Weinbrand

2 Esslöffel brauner Zucker

1 Flasche trockenen Weißwein



Zubereitung:

Das Maikraut gebündelt zwei Tage trocknen lassen. Anschließend kopfüber ca. 45 Minuten in der Flüssigkeit baden. Die Stielenden dürfen dabei nicht mit der Flüssigkeit in Berührung kommen.

Kraut entfernen und mit Sekt, Mineralwasser, Orangensaft oder Apfelsaft aufgießen.

*Wussten Sie schon,
dass man mit Waldmeister auch einen leckeren Tee herstellen kann?*

