

Waldmeister-Bowle

Zutaten:

- ★ 6-8 angewelkte Waldmeister-Stängel
- ★ 1 L Mineralwasser
- ★ 1 L Apfelsaft
- ★ 0,5 kg Erdbeeren
- ★ Honig oder Zucker nach Bedarf
- ★ Blüten (Stiefmütterchen, Gänseblümchen, ... zur Deko)

Vorbereitung: Die Erdbeeren waschen, vierteln und entweder mit etwas Zucker bestreuen oder mit ein wenig Honig marinieren und für ca. zwei Stunden stehen lassen. Die Waldmeister-Stängel zusammenbinden und ebenfalls für zwei Stunden „kopfüber“ in den Apfelsaft hängen. Kurz vor dem Servieren den Apfelsaft und die Erdbeeren in einem Bowle-Glas gut miteinander vermengen, dann noch das Mineralwasser hinzufügen. Wer es ganz schick mag, sammelt noch ein paar Blüten zur Dekoration.

