

Zum
Maibowle-Umtrunk
am
7. Mai 2021

Zitadelle, den 27. April 2021

Tel.: 030/35 40 24 05
Fax: 030/35 40 24 06
www.Glasgravur.net
IngeGerner@Glasgravur.net
Ust-IdNr.: DE 184221680
BIC: BEVODEBBXXX
IBAN: DE97100900001843040000

Maibowle „Franzotti“

Es ist eine ungewöhnliche Interpretation von "Maibowle", die uns Bartender Julian präsentiert. Eine wahre Frühlingsfreude für die Geschmackssinne! Am besten treffen Sie schon am Vortag die ersten Vorbereitungen.

Zutaten für 2 Becher Maibowle:

- 1 Bio Orange und 1 Bio Zitrone
- guter Brandy (z.B. Cognac oder der spanische Carlos I)
- 4 Scheiben Gurke
- 2 Blatt Salbei
- Apfelsaft
- Grüner Tee
- Rohrzucker (wenn vorhanden)
- Sprudel
- Waldmeister (frisch o. Tee o. Sirup)

Zubereitung:

- Orange und Zitrone erst schälen, dann entsaften
- Grünen Tee, Waldmeister, Schalen von Orange und Zitrone sowie Salbei zusammen mit 1 Tasse heißem Wasser circa 3 min ziehen lassen, dann über Nacht in den Kühlschrank
- Für jeden Becher nun die Hälfte des Aufgusses mit einem TL Zucker verrühren, 50 ml Brandy und 50 ml Apfelsaft zugeben, danach die Hälfte der frisch gepressten Säfte darunter mischen
- Alles zusammen auf Eis gießen und mit einem Schuss Sprudel aufspritzen und mit den beiden Scheiben Gurke servieren und genießen