

Zum  
**Maibowle-Umtrunk**  
am  
7. Mai 2021

Zitadelle, den 6. Mai 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 „Der Klassiker“

Die Maibowle für die Traditionalisten unter uns.

### Zutaten für 2 Becher Maibowle:

- 200 ml trockener Weißwein, z.B. Riesling
- 200 ml Sekt (kleine Piccoloflasche)
- 1 Esslöffel brauner Zucker
- 5 Stengel Waldmeister (ohne Blüten)
- Saft von ½ Zitrone und ½ Orange
- Eiswürfel
- Sprudel

### Zubereitung:

- Frischen Waldmeister 1 Tag welken lassen. Wenn es schnell gehen muss, für 10 min ins Gefrierfach legen
- Zweite Zitronenhälfte in Scheiben schneiden, diese eingefrieren
- Braunen Zucker im Weißwein auflösen
- Waldmeistersträußchen kopfüber für max. 30 min zum Parfümieren in den Weißwein hängen. Die Stielenden nicht eintauchen.
- Zitronen- und Orangensaft in die beiden Gläser verteilen
- Ebenso den gekühlten Weißweinsud verteilen
- Gefrorene Zitronenscheiben, Minze und Melisseblätter hinzufügen und mit dem Sekt auffüllen.
- Kann bei Bedarf mit Sprudel verdünnt werden.