



Menge 2 Liter



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

WALDMEISTER-BOWLE ROSÉ

Rosé-Wein mit einem Hauch Waldmeister bildet die Grundlage. Rhabarbernektar, Sekt, Mineralwasser und Bio-Zitrone verleihen der Bowle das gewisse Etwas. Eine leckere Variante der Maibowle.



Zubereitung

- 1.** Waldmeister zusammenbinden, kopfüber aufhängen und am besten über Nacht anwelken lassen. Das intensiviert das Aroma.
- 2.** Den Waldmeister zusammengebunden kopfüber in den Rosé-Wein hängen und an einem kühlen Ort ca. 1 Stunde ziehen lassen.
- 3.** Waldmeister herausnehmen. Rhabarbernektar und Zucker zum Wein geben. Gut umrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann Mineralwasser und Sekt dazugeben.
- 4.** Bio-Zitronen abwaschen, in Scheiben schneiden und dazugeben.
- 5.** Mit Eiswürfeln servieren.

Zutaten

20 Stängel	frischer Waldmeister
700 ml	trockener Rosé-Wein (gekühlt)
300 ml	Rhabarbernektar (gekühlt)
60 g	Diamant Feinster Zucker
200 ml	Mineralwasser (gekühlt)
700 ml	trockener Sekt (gekühlt)
2	Bio-Zitronen
	Eiswürfel

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.