



Menge 2 Liter



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

WALDMEISTER-MELONEN-BOWLE

Die alkoholfreie Bowle mit Apfelsaft, Mineralwasser und Waldmeister ist genau das Richtige für Gartenpartys!



Zubereitung

1. Waldmeister zusammenbinden, kopfüber aufhängen und am besten über Nacht anwelken lassen. Das intensiviert das Aroma.
2. Den Waldmeister zusammengebunden kopfüber in den Apfelsaft hängen und an einem kühlen Ort ca. 1 Stunde ziehen lassen.
3. Waldmeister herausnehmen. Saft der Zitronen auspressen und zusammen mit Zucker zum Apfelsaft geben. Gut umrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Mineralwasser dazugeben.
4. Mit einem Kugelausstecher Kugeln aus der Melone ausstechen und dazugeben.
5. Mit Eiswürfeln servieren.
6. Tipp: Die Melonenkugeln lassen sich auch gut vorher einfrieren und gefroren zur Bowle dazugeben. So kühlen sie das Getränk direkt mit.

Zutaten

| | |
|------------|-------------------------|
| 20 Stängel | frischer Waldmeister |
| 600 ml | Apfelsaft |
| 2 | Zitronen |
| 100 g | Diamant Feinster Zucker |
| 1,5 l | Mineralwasser (gekühlt) |
| 1 | Cantaloupe-Melone |

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.