

# Maibowle

## DAS WIRD GEBRAUCHT:

2 l Apfelwein  
125 g Zucker  
¼ l Wasser  
1 Flasche trockenen Sekt  
1 Sträußchen Maikraut  
Orangenscheiben zum Einlegen

## EIN REZEPT VON:

Elke Stass

## AUS:

Nordenstadt

## TIPPS:

Statt Orangenscheiben können auch  
Mandarinspalten oder  
Ananasstücke verwendet  
zum Einlegen werden

## SO GEHT'S:

Zucker in ¼ l Wasser auflösen.  
Zuckerwasser zu Apfelwein geben und  
Maikraut-Sträußchen darin 30 Minuten ziehen lassen.  
Nach dem Entnehmen des Maikrautes  
Obst nach Belieben zur Bowle geben.  
Vor dem Einschenken mit trockenem Sekt auffüllen.

### Mit unserer Rezept-Einsendung

- zeigen wir uns damit einverstanden, dass das von uns eingesandte Rezept unter Nennung unserer Namen und unseres Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichern wir, dass wir mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.