

## Klassische Mai-Bowle mit Waldmeistersirup



10 Min. + Wartezeit



leicht



1 Liter

Eine Mai-Bowle mit selbstgemachten Waldmeistersirup schmeckt nach Frühling. Echter Waldmeister färbt den Sirup und auch die Bowle nur schwach grün, dafür kommt er ganz ohne künstliche Aromastoffe aus.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>1 Liter</b>	Weißwein, trocken
<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	Bio-Zitronen, Saft davon
<input type="checkbox"/>	<b>80 - 100 ml</b>	Waldmeister-Sirup
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	Erdbeeren für die Deko

### Zubereitung

1. Den Weißwein mit dem Zitronensaft verrühren.
2. 80 -100 ml Waldmeister-Sirup unterrühren und kalt stellen.
3. Vor dem Servieren mit 1 Flasche Sekt aufgießen.
4. Für die Deko ein paar Zitronenscheiben und fein geschnittene Erdbeeren