

REZEPT-SAMMLUNG

Met-Bowle*mit Äpfeln***Zutaten für ca. 2,5 Liter:**

2 Fl. Met (Honigwein) 0,7 ltr.
1 Fl. Sekt, halbtrocken 0,75 ltr.
1 Fl. Apfelschorle 1,0 ltr.
2 Äpfel, mittelgroß
Zitronensaft

Zubereitung:

Die Äpfel waschen, trocknen und klein schneiden. Diese mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit diese nicht anlaufen. Die Äpfel bitte in einer Flasche Met einlegen und mindestens 1 Tag ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die eingelegten Äpfel und den Met mit den restlichen Zutaten zusammen – den Sekt als letztes - in eine Bowlenschüssel geben und fertig!

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten
Ruhezeit: 24 Stunden