

KRÄUTERBOWLE

1 l Apfelsaft
1 Zweig Zitronenmelisse
1 Zweig Pfefferminze
1 Zweig Salbei
5-6 Stunden im Kühl-
schrank ziehen lassen. Mit
Mineralwasser oder Sekt
aufgießen..oder einfach pur

ROSENBOWLE

Tee „Rosenbowle“ (Fahrenkamp)
Traubensaft Rosé
Rosenwasser
Den Tee zubereiten und
abkühlen lassen. Anschließend
1:1 mit Traubensaft verdünnen,
mit einigen Spritzern
Rosenwasser verfeinern und kühl
servieren.

GEWÜRZBOWLE

2 l Schwarztee (kalt)
2 l Sekt
2 EL Maracujasirup
2 EL Kokossirup
Zimtstangen, Sternanis,
Muskatnuss
Aus dem Tee und dem Sirup
die Bowle zubereiten und
einige Zeit mit den
Gewürzen ziehen lassen.
Kurz vor dem Verzehr den
Sekt untermischen.

GLÜHPUNSCH

1 l Traubensaft rot
1 l Multivitaminsaft
Zimtstangen, Sternanis,
Glühfix