

# Maibowle alkoholfrei | Waldmeisterbowle für Kids

Die alkoholfreie Variante des Bowle Klassikers mit frischem Waldmeister

**Schmeckt genauso lecker wie die alkoholhaltige dieser Drink. Die Bowle ohne Alkohol ist der ideale Partyspaß für jung und alt. Besonders bei den Kinder ist die Maibowle mit frischen Waldmeister sehr beliebt. Der intensive, aromatische Geschmack kommt auch bei diesem Maibowle-Rezept ohne Alkohol von der Frische des verwendeten Waldmeisters. Aber Vorsicht: den Waldmeister nicht zu frisch verwenden sonst kann es Kopfschmerzen geben. Also lieber am Vortag pflücken oder vor dem Benutzen für etwa eine Stunde ins Tiefkühlfach legen.**

## Zutaten

- 1 Flasche Apfelsaft
- 1 Flache Mineralwasser prickelnd
- 1 Bund frischer Waldmeister
- 1 Zitrone
- 2 EL Zucker

## Zubereitung

- Den Apfelsaft in eine Bowlegefäß füllen, Zucker begeben und verrühren.
- Die Waldmeisterblätter von den Stielen entfernen und für etwa eine Stunde ins Gefrierfach legen.
- Waldmeister aus dem Gefrierfach nehmen und in die Bowle geben.
- Die Zitrone auspressen und den Saft unerrühren und dann mit kaltem Mineralwasser auffüllen.
- Die Maibowle bis zum eigentlichen Genuss kalt stellen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/maibowle-alkoholfrei-waldmeisterbowle-fuer-kids/>