

BRAUTMEIER

Obstkellerei seit 1934

GENUSS- UND REZEPTIDEE

Thymian- Orangen- Bowle

SAFTIGE
AROMA-
PAARUNG

ZUTATEN FÜR 8 GLÄSER:

- 4 UNBEHANDELTE BIO-ZITRONEN
 - 140 G BRAUNER ZUCKER
 - 1 BUND ZITRONENTHYMIAN
 - 700 ML BRAUTMEIER-ORANGENSAFT
 - 700 ML ROSA GRAPEFRUITSAFT
 - 400 ML MINERALWASSER
- TIPP: EIN SCHUSS SEKT, RUM ODER
WODKA NACH BELIEBEN
DAZUGEBEN!

ZUBEREITUNG:

ZITRONEN HEISS WACHSEN, TROCKNEN,
ACHTELN UND MIT ZUCKER ZERDRÜCKEN.
THYMIAN DAZUGEBEN UND EBENFALLS KURZ MÖRSERN.
MIT ORANGEN-UND ROSA GRAPEFRUITSAFT AUFGIESSEN UND EINE STUNDE IM
KÜHLSCHRANK DURCHZIEHEN LASSEN, DANN DURCH EIN SIEB PASSIEREN. MIT EIS-
WÜRFELN SERVIEREN UND MIT MINERALWASSER IM VERHÄLTNIS 3 TEILE BOWLE UND
1 TEIL WASSER AUFGIESSEN, EISKALT SERVIEREN!