

# BOWLE BÄUERINNEN ART

LUZERNER **BÄUERINNEN**  
**UND BAUERN**

natürlich | ungegärt

GETRÄNKE

4 PERS.

20 MIN.  
ZUBEREITUNG

# BOWLE BÄUERINNEN ART

(Rezept für 4 Personen)

8 dl Süssmost	
5 dl Wasser	in eine grosse Schüssel oder Krug geben
2 Stängel Zitronenmelisse	waschen, leicht zerstoßen
ca. 2 cm frischer Ingwer	schälen, fein reiben
1 Limette oder Zitrone	heiss abspülen, in Scheiben schneiden
1 Limette oder Zitrone	auspressen
je 1 Apfel und Birne	in Würfel schneiden
1 TL Birnendicksaft	
0,5 dl heisses Wasser	aflösen
	alle Zutaten miteinander vermengen und ca. 3 bis 4 Stunden ziehen lassen
½ – 1 Glas Crushed Eis	beigeben und sofort servieren

## TIPPS

- Zur Garnitur kann man ein paar Apfel- und Birnenstücke auf einen Holzspieß aufstecken und ins Glas stellen. Eine Zitronen-/Limettenscheibe einschneiden und auf den Glasrand stecken.
- Mit Alkohol: Prosecco am Schluss beifügen.

4  
PERSONEN

20 MIN.  
ZUBEREITUNG

DIES UND NOCH WEITERE REZEPTE  
DER LUZERNER BÄUERINNEN GIBT ES  
AUF [WWW.LUZERNERBAUERN.CH](http://WWW.LUZERNERBAUERN.CH) ODER

**KARTOFFEL.CH**