

Gundermann-Limonade - eine wunderbare Erfrischung an Sommertagen

Menge für 1l: 6 Stängel Gundermann, 3 Stängel Pfefferminze, 1 L Apfelsaft, 1 L Mineralwasser, 3 Bio-Limetten, Eiswürfel

Gundermann und Pfefferminze kurz unter fließendem Wasser abspülen.

Limetten auspressen.

Gundermann und Pfefferminze zerrupfen und zwischen den Händen ein wenig zerdrücken, mit dem Limetten- und Apfelsaft in einen Krug geben.

Für den vollen Geschmack die Kräuterlimonade mindestens zwei Stunden durchziehen lassen.

Mit Mineralwasser aufgießen.

Mit Eiswürfel servieren.

„Allgäu After Eight“

Gundermann Blätter von der Pflanze abzupfen, reinigen und zwischen Küchencrepepapier abtrocknen.

Zartbitterschokolade mit 85% Kakao Anteil überm Wasserbad schmelzen lassen.

Gundermann Blätter mit Hilfe einer Pinzette in die Schokolade tauchen auf einen Teller legen und auskühlen lassen.

Zum Naschen oder dekorieren von Dessert etc.