



Die ROCK ANTENNE
BRIAN MAY-BOWLE

...mit Wein, Waldmeister und der gewissen "Kind of Magic"!

ZUTATEN:

1l trockener Weißwein
0,5l trockener Sekt
1-2 Zitronen
300g frische Erdbeeren
2 TL Brauner Zucker
eine Packung Vanillezucker
Waldmeisterbrause (4
Packungen), oder frischer
Waldmeister
Minze
Gin

SO GEHT'S:

Die Zitronen in Scheiben schneiden, dann Vanille-
zucker und braunen Zucker in 0,5 Liter Weißwein
auflösen.

Die Minze (und falls vorhanden: frischer Waldmeister)
kopfüber in das Weingemisch hängen und für 30
Minuten in den Kühlschrank stellen - Achtung!
Falls ihr frischen Waldmeister verwendet, dürfen die
Enden der Stängel nicht untertauchen, sonst wird die
Bowle bitter.

Die restlichen Zutaten kurz vor dem Servieren hinzu-
fügen und das Glas garnieren.

Und schließlich mit Wumms den May einleuten!