

Original **WIKINGER** Met

Für den
Winter

Rezeptideen für die kalte Jahreszeit

Met-Punsch mit Äpfeln

1 Flasche Original Wikinger Met
350 ml Cidré
350 ml Apfelsaft
2 Äpfel
Zimtstange

Die Äpfel in Spalten und dann in Würfel schneiden. In einem Topf Cidré, Apfelsaft und Original Wikinger Met erwärmen (nicht kochen). Die Apfelwürfel hinzugeben und mit einer Zimtstange dekoriert servieren.

Hot Honey Punsch

600 ml Original Wikinger Met
200 ml Triple Sec
200 ml Maracuja Nektar
4 cl Mango-Sirup
4 Mandarinen
1 roter Apfel
Dash Grenadine

Mandarinen schälen und Apfel waschen. Alle Zutaten bis auf Grenadine im Blender mixen, bis Apfel und Mandarinen zerkleinert sind. Das Ganze in einem Topf auf etwa 60 °C erhitzen, vom Herd nehmen und mit einem Schuss Grenadine servieren.

Heißer Wikinger

1 Flasche Original Wikinger Met
oder Roter Wikinger Met
Zitronensaft
Zimt, Kardamom, Sternanis

1 Flasche Original Wikinger Met oder Roter Wikinger Met in einem Topf bis etwa 60 °C erhitzen und mit Zitronensaft und Gewürzen abschmecken.
Auch pur ein Genuss!



  #wikingermet

Original **WIKINGER** Met

Für den
Sommer

Rezeptideen für die warme Jahreszeit

Roter Wikinger Kirsch-Bowle

2 Flaschen Roter Wikinger Met
1 Flasche Sekt
1 Flasche Zitronenbrause
500 g Kirschen
Zitronenmelisse

Die entkernten Kirschen für 24 Stunden in Roter Wikinger Met einlegen. Mit Sekt und Zitronenbrause auffüllen, die Blätter der Zitronenmelisse hinzugeben und die Bowle etwas ziehen lassen. Gut gekühlt servieren.

Wikinger Bowle

2 Flaschen Wikinger Met
1 Flasche Sekt
1 Flasche Apfelschorle
2 mittelgroße Äpfel

Äpfel waschen und klein schneiden. In Wikinger Met einlegen und mindestens einen Tag ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die eingelegten Äpfel und den Wikinger Met mit den restlichen Zutaten zusammen in einer Bowleschüssel vermengen.

Wikinger Sunrise

2 cl Zitronensirup
6 cl Blutorangensaft
6 cl Original Wikinger Met
Eiswürfel
Bio-Orange

Alle Zutaten auf Eis shaken und mit einer Orangenscheibe garniert servieren.

Auch pur auf Eis ein
Genuss im Sommer!



  #wikingermet