

# “MARCELLEKE”

*Marcel ist unser Imker. Wenn Sie mal Lust haben, vorbeizuschauen, erzählt er Ihnen gerne eine interessante Geschichte über Blumen und Bienen (auch für die Eltern). Es wird eine Führung im Obstgarten und in der Produktionsabteilung der Fruchtsäfte angeboten.*

ALKOHOLFREIES  
REZEPT



## ZUTATEN

10 cl „Verhofstede“ Apfelsaft mit Erdbeeren • 0,5 cl „Verhofstede“ Rote-Bete-Saft mit Apfel • 2 frische Erdbeeren • 1 Zweig frische Minze  
2 cl natürliches Süßmittel (Honigwasser\*, Agavensirup oder Maissirup • Eiswürfel (wenn erwünscht) • Sprudelwasser

## ZUBEREITUNG

(Marcel erklärt es kurz für Sie) Eine frische Erdbeere in ein Glas legen und mit einer Gabel zerdrücken. 2 cl Honigwasser\*, „Verhofstede“ Rote-Bete-Saft und den „Verhofstede“ Apfelsaft mit Erdbeeren darauf gießen. Kurz mit einem Löffel umrühren und ggf. Eiswürfel hinzufügen. Dann vorsichtig 2 cl Sprudelwasser darauf gießen und mit einer Erdbeere und einem Minze-Zweig dekorieren.

## \*HONIGWASSER

(Marcel erklärt es kurz für Sie) 25 cl Wasser bis zum Sieden erhitzen. Vom Herd nehmen und 25 cl Honig darin umrühren. Abkühlen lassen und in einer Flasche oder einem Behälter mit Deckel aufbewahren.