

WEISSBIER HUGO

Schwierigkeit: einfach / ca. 5 Min. Arbeitszeit

Der Sommer-Endspurt heizt uns noch mal kräftig ein, da kommt ein kühles Getränk gerade recht. Die Bioland-Brauerei **Neumarkter Lammsbräu** hatte dafür eine tolle Idee: Warum nicht mal den good old Hugo mit Bier statt Sekt und Mineralwasser aufgießen? Wir haben's getestet - und es schmeckt so gut! Stößchen!

ZUTATEN

ca. Für 1 Glas voll Erfrischung

1/2 Limette

1 TL Holunderblütensirup

300 ml Neumarkter Lammsbräu Weiße

Handvoll Eiswürfel

ein paar Minzblätter



ZUBEREITUNG

Die halbe Limette in 8 Stücke schneiden.

In ein großes Weinglas etwas Eis, die Limetten-Achtel und den Holunderblütensirup geben.

Das Glas mit gut gekühlter Neumarkter Lammsbräu Weiße aufgießen.

Mit ein paar Minzblättern dekorieren.

Der Weißbier Hugo schmeckt auch als alkoholfreie Alternative mit Lammsbräu Weiße alkoholfrei.