

Angler Muck

Das »Nationalgetränk« Angelns, wirklich! Und einfach zubereitet. Doch vorher muss nachgedacht werden, es gibt den Muck nämlich heiß oder kalt. Beginnen wir mit dem heißen Muck.

Heißer Muck

Man/Frau nehme einen halben Liter Rum (es muss nicht der preiswerteste sein) und die gleiche Menge heißes Wasser. Das Ganze wird erhitzt, darf aber nicht kochen. Dann kommen vier Esslöffel Zucker und acht Esslöffel Zitronensaft dazu. Umrühren, fertig. Serviert wird auf einem Stövchen, getrunken aus Teegläsern.

Kalter Muck

Drei Teile Limonade und ein Teil Korn werden gemischt. Es wird kalt getrunken.