



# Spiced Hot Cidre

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung 10 Min.  
Garzeit 20 Min.  
Portionen 6

Wärmender Genuss für die kalte Jahreszeit: Dieser heiße Apfelpunsch vereint die Aromen von Apfel, Zimt, Nelken und frischem Ingwer zu einem perfekt gewürzten, alkoholfreien Getränk. Für gemütliche Winterabende oder als belebender Start in den Tag – ganz ohne Alkohol, aber voller Geschmack!

## Zutaten

- 1 l Apfelsaft
- 200 ml Wasser
- 1 Zimtstange
- 3 Nelken
- 3 Sternanis
- 3 cm Ingwer, in Scheiben
- 2 Beutel Earl Grey Tee
- 1 Orange, in dünnen Scheiben
- 2 EL Ahornsirup
- 1 Zitrone, nur Saft
- 1 Apfel, in dünnen Scheiben

## Zubereitung

Apfelsaft und alle Zutaten bis und mit Orangenscheiben in eine Pfanne geben, kurz vor den Siedepunkt erhitzen. Hitze reduzieren, ca. 5 Minuten ziehen lassen, Teebeutel entfernen. Ahornsirup und Zitronensaft begeben, nochmals ca. 5 Minuten ziehen lassen. Apfelsaft durch ein Sieb in Gläser gießen, mit Apfelscheiben dekorieren.

## Tipps

Etwas Calvados oder Wodka vor dem Servieren unterrühren – für ein dezentes, aromatisches Finish mit Alkohol.





## Zubehör

---

6 Gläser mit je ca. 200 ml Inhalt

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am 16.12.2024

