



五香热苹果酒

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	10 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	20 分钟
份	6

寒冷季节的温暖享受：这款热苹果潘趣酒将苹果、肉桂、丁香和新鲜生姜的味道融合在一起，成为一款完美的五香无酒精饮料。适合舒适的冬日夜晚或作为一天的活力开始 - 不含酒精，但味道浓郁！

配料

- 1 升 苹果汁
- 200 毫升 水
- 1 肉桂棒
- 3 丁香
- 3 八角
- 3 cm 姜, 切片
- 2 一袋格雷伯爵茶
- 1 橙子, 切成薄片
- 2 汤匙 枫糖浆
- 1 柠檬, 只要汁
- 1 苹果, 切成薄片

烹饪步骤

将苹果汁和所有配料（包括橙片）放入锅中，加热至沸点之前。减少热量，浸泡约 5 分钟，取出茶包。加入枫糖浆和柠檬汁，再浸泡 5 分钟。将苹果汁通过筛子倒入玻璃杯中，并用苹果片装饰。

小费

食用前加入一些苹果白兰地或伏特加 - 以获得微妙、芳香的酒精味。





配件

6 杯，每杯容量约 200 ml

附加信息

创建时间 16.12.2024

