



Spiced Hot Cidre

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 10 Min.
Tilberedningstid 20 Min.
Portioner 6

Varm forkælelse i den kolde årstid: Denne varme æblepunch kombinerer smagen af æble, kanel, nelliker og frisk ingefær til en perfekt krydret, alkoholfri drik. Til hyggelige vinteraftener eller som en forfriskende start på dagen – uden alkohol, men fuld af smag!

Ingredienser

- 1 l æblesaft
- 200 ml vand
- 1 kanelstang
- 3 nelliker
- 3 stjerneanis
- 3 cm ingefær, i skiver
- 2 Earl Grey tepose
- 1 appelsin, i tynde skiver
- 2 spsk ahornsirup
- 1 citron, kun saft
- 1 æble, i tynde skiver

Tilberedning

Bland æblesaft og alle ingredienser sammen og anbring dem i en gryde sammen med appelsinskiverne, opvarm til lige før kogepunktet. Reducer varmen, lad det hele trække i ca. 5 minutter, fjern teposen. Tilsæt ahornsirup og citronsaft, lad det trække i yderligere 5 minutter. Hæld æblesaften igennem en sigte i glas, pynt med æbleskiver.

Tips

Rør en smule calvados eller vodka i inden servering – for en diskret, aromatisk finish med alkohol.





Tilbehør

6 glas à ca. 200 ml

Yderligere oplysninger

Oprettet den 16.12.2024

