

Herbaria

Apfelpunsch mit „Hot Apple Cider“



### *Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger*

### *Hot Apple Cider*

*(Zeit: 10 Min. / Kochzeit: 2 Min.)*

#### **Grundrezept**

**Zutaten:** 0,5 l Apfelsaft, 1 EL „Hot Apple Cider“

**Zubereitung:** Apfelsaft mit „Hot Apple Cider“ kurz aufkochen. In Gläser oder Tassen abfüllen. Je nach Geschmack alkoholfrei oder mit dunklem Rum genießen.



#### **Hot Apple Cider Likör**

**Zutaten:** 0,5 l Apfelbrand, 0,5 l dunkler Rum, 0,5 l Weinbrand, 0,5 l Apfelsaft, 250 g Rohrohrzucker, 2 EL „Hot Apple Cider“, 3 Äpfel geschält, entkernt und klein gewürfelt, 3 Birnen geschält, entkernt und klein gewürfelt, 3-Liter-Einmachglas

**Zubereitung:** Äpfel und Birnen in das Einmachglas geben. Apfelsaft und Zucker aufkochen, 3 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und Gewürz dazurühren. Mischung über die Früchte gießen. Dann Brände dazugießen, zuschließen und 2 Monate stehen lassen.

#### **Hot Apple Cider Cocktail**

**Zutaten:** 1 EL Hot Apple Cider Likör, 1 EL eingelegte Früchte aus dem Hot Apple Cider Likör, Birnensaft

**Zubereitung:** Früchte und Likör in ein Cocktailglas geben. Mit erwärmtem Birnensaft aufgießen.

