



cubetech's «Apfel Glühwein»



Zutaten (für 2 Personen)

- 1.5 L Apfelwein (Saurer Most)
- 3-4 Stk. Äpfel
- 1 Stk. Zitrone
- 1 Stk. Orange
- 1 Stk. Zimtstange
- 3 Stk. Sternanis
- 3 Stk. Kardamom
- 5 Stk. Nelken
- 5 EL brauner Zucker
- Calvados (Apfelbranntwein)



Zubereitungszeit

ca. 2 Stunde

Anleitung

Zwei **Äpfel**, die **Orange** und **Zitrone** jeweils längs halbieren und mit der Schnittfläche nach oben für ca. 45-60min im Ofen bei 180 °C (160 °C Umluft) braten.

Während die **Äpfel** und **Zitrusfrüchte** im Ofen sind, den gesamten **Apfelwein** zusammen mit allen **Gewürzen** und dem **Zucker** aufkochen und auf kleiner Flamme ziehen lassen.

Sobald die **Äpfel** und **Zitrusfrüchte** fertig sind, zum **Apfelwein** dazugeben und alles etwas verrühren. Dabei sollen die **Äpfel** und **Zitrusfrüchte** ruhig gequetscht werden.

Entweder: Alles auf kleiner Flamme für weitere ca. 45min ziehen lassen. Oder: Alles im Topf etwas abkühlen lassen und ein paar Stunden oder über Nacht im Kühlschrank lagern.

Anschließend den **Apfelwein** durch ein feines Sieb giesen. Dabei **Äpfel** und **Zitrusfrüchte** gut auspressen. Den **Apfelwein** auf gewünschte Trinktemperatur bringen und mit einem Schuss **Calvados** den letzten Schliff geben.

Die restlichen **Äpfel** in nicht zu dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne kurz anbraten. Als Deko in die Gläser geben und geniessen.

proposed by

Dominik



cubetech
Digital Rebels

