



MEIN GENUSS



Heißer Hugo



It's a match!

Honig verleiht euren Getränken und Speisen eine natürliche Süße!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Den Weißwein in einen Topf geben und auf niedriger Stufe erhitzen. Der Wein darf nicht heißer als 76 Grad Celsius werden!
- 2 Währenddessen beide Limetten waschen. Den Saft einer Limette auspressen und auffangen. Die andere Limette in Scheiben schneiden.
- 3 Nun den Holunderblütensirup, den **Honig**, den Limettensaft und -scheiben in den heißen Wein geben. 6 Minz-Zweige "schlagen" und mit in den Topf geben. Unter Rühren nochmals kurz erhitzen.
- 4 Nun kannst du deinen fertigen Hugo heiß servieren. Zur Dekoration kannst du die restliche Minze nutzen. Zudem kannst du Apfelscheiben ausstechen und mit in das Glas geben.

Zutaten

2 Flaschen trockenen Weißwein
2 Limetten
8 EL Holunderblütensirup
2 TL Blütenhonig
8 Minz-Zweige

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.10.2026.