



Heißer Hugo

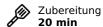


It's a match!

Honig verleiht euren Getränken und Speisen eine natürliche Süße!







Zubereitung

- Den Weißwein in einen Topf geben und auf niedriger Stufe erhitzen. Der Wein darf nicht heißer als 76 Grad Celsius werden!
- Währenddessen beide Limetten waschen. Den Saft einer Limette auspressen und auffangen. Die andere Limette in Scheiben schneiden.
- 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.
- 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 30.04.2026.