MEIN GENUSS



# Heißer Apfelwein



**It’s a match!**

Unser Nelken Gewürz ist der Hit in warmen Getränken!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

## Zubereitung

1. Zunächst den Apfelcidre in einen Topf gießen.
2. Den Topf auf eine passende Herdplatte stellen und auf mittlere Hitze schalten.
3. Als Nächstes sind die Gewürze an der Reihe. Zimt, Sternanis und Nelken zum Apfelcidre hinzugeben. Rühre das Getränk mehrfach durch, während es erwärmt wird. So verteilen sich die Gewürze optimal.
4. Die Schale der Bio-Orange verleiht dem Apfelcidre ein besonders fruchtiges Aroma. Es gibt sie in getrockneter Form. Wer lieber frische Orangenschale verwenden möchte, stellt diese ganz einfach mit einer Küchenreibe und einer unbehandelten Bio-Orange selbst her.
5. Die geriebene Orangenschale in das Getränk rühren und einen Schuss Orangensaft dazugeben.
6. Im nächsten Schritt das aromatische Getränk kurz aufkochen lassen und währenddessen ohne lange Unterbrechungen weiterrühren.
7. Nun die Hitzezufuhr abschalten. Der wärmende Winterapfel ist servierfertig, sobald er eine angenehme Temperatur erreicht hat.
8. Die Gläser mit einer dekorativen Orangenscheibe schmücken, so sieht der heiße Apfelwein wirklich zum anbeißen gut aus!

## Zutaten

1 Liter Apfelcidre in der Geschmacksrichtung „herb“
1 Stange Zimt
2 Kapseln Sternanis
2 Gewürznelken
Rohrzucker
geriebene Schale von 1 Orange, Bio und unbehandelt
Orangensaft
Orangenscheiben für die Gläser

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 19.05.2027.