

Apfelglühwein mit Gewürzen



Shutterstock / zi3000

Dauer: 30 min
Niveau: Einfach

1. SCHRITT

750 ml Apfelwein (alternativ Cidre), 3 - 4 brauner Zucker, 2 Zimtstangen,
2 - 3 Sternanis, 4 Gewürznelke, 1 Zitrone (Bio)

Den Apfelwein mit dem Zucker sowie den Gewürzen in einen weiten Topf geben. Die Zitrone heiß abbrausen und trocken reiben. 1 Stück Schale (ca. 10 cm) dünn abschneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Schale sowie die Hälfte des Safts zum Apfelwein geben. Alles ca. 15 Minuten sieden, aber nicht kochen lassen. Dabei immer wieder umrühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.

2. SCHRITT

1 - 2 Äpfel (klein, z.B. Fuji, Elstar)

Inzwischen die Äpfel abbrausen und trocken reiben. Die Äpfel halbieren, evtl. das Kerngehäuse entfernen, und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben mit dem übrigen Zitronensaft beträufeln und auf hitzebeständige Gläser verteilen.

3. SCHRITT

Den Glühwein durch ein Sieb abseihen, abschmecken und auf die Gläser verteilen. Nach Wunsch mit Zimtstange und Sternanis garniert servieren - fertig ist der Apfelglühwein!

ZUTATEN (FÜR 6 GLÄSER)

Für 6 Gläser Apfelglühwein

750 ml	Apfelwein (alternativ Cidre)
3 - 4 Würfel	brauner Zucker
2	Zimtstangen
2 - 3	Sternanis
4	Gewürznelke
1	Zitrone (Bio)
1 - 2	Äpfel (klein, z.B. Fuji, Elstar)
