

Januar'20 Dörrapfelbowle

Apéro für 6 Personen

2 dl Wasser

2 Zitronen, in Schnitzen

1 Zitrone, nur Saft

1 Zimtstängel

zusammen aufkochen

100g Dörrapfelringe, geviertelt

in den Sud legen, ziehen lassen, erkalten lassen

Zimtstängel und Zitronenschnitze entfernen

2 dl Holunderblütensirup

1,5 dl Calvados oder Rum

7dl Weisswein oder Rimus, kalt

1 Liter gekühltes Mineralwasser

mit den restlichen Zutaten mischen

Eiswürfel

beifügen, sofort servieren

Vorbereiten

Apfelschnitze bereits ½ Tag im Voraus kochen und kühl aufbewahren

Variante

Anstelle von Alkohol kann Apfelsprudel oder Traubensaft verwendet werden, etwas weniger Sirup brauchen wegen der Süsse.