

Rezept

Apfel-Cidre-Bowle

Ein Rezept von Apfel-Cidre-Bowle, am 27.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 4 Äpfel | 2 unbehandelte Zitronen |
| 1 Prise Zimtpulver | 6 cl Mandellikör (z. B. Amaretto) |
| 2 EL brauner Zucker | 1 Flasche Cidre (frz. Apfelwein, 0,75 l) |
| 1 Flasche kalter trockener Sekt (0,75 l) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6-8 GLÄSER | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, vierteln, von Kerngehäusen befreien und in kleine Stücke schneiden. 1 Zitrone auspressen, den Saft sofort mit den Äpfeln mischen. Die übrige Zitrone heiß waschen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Zimt, Mandellikör, Zucker und Cidre mischen und mit den Zitronenscheiben zu den Äpfeln geben. Zugedeckt 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Vor dem Servieren mit dem sehr gut gekühlten Sekt aufgießen.