

Rezept

Apfel-Zimt-Bowle

Ein Rezept von Apfel-Zimt-Bowle, am 17.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 150 g rote Johannisbeeren | 1 Bio-Limette |
| 2 kleine säuerliche Äpfel (etwa 350 g, z.B. Braeburn) | 1/8 l Calvados |
| 50-60 ml Zimtsirup | 150 ml Crème de Cassis (franz. Johannisbeerlikör) |
| | 2 Flaschen eiskalter trockener Cidre (à 0,75 l) |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Die Johannisbeeren waschen, trocken tupfen, von den Rispen zupfen und in eine Schüssel geben. Die Limette heiß waschen, abtrocknen, quer in dünne Scheiben schneiden und dazugeben.

2. Die Äpfel waschen, abtrocknen und halbieren, die Kerngehäuse herausschneiden. Die Hälften in dünne Spalten schneiden, diese quer halbieren und ebenfalls in die Schüssel geben. Sofort den Calvados, den Johannisbeerlikör und den Zimtsirup darübergießen.

3. Alles einmal durchrühren und zugedeckt im Kühlschrank 2-3 Std. durchziehen lassen. Den Cidre langsam angießen. Die Bowle sofort servieren.