

Rezept

Mon Chéri Chaud

Ein Rezept von Mon Chéri Chaud, am 21.07.2024

Zutaten

500 ml Kirschsafft	20 g Marzipanrohmasse
1 Bio-Orange	1/2 TL Kardamomkapseln
2 EL Kaffeepulver	Pürrierstab
Teefilter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Gläser à 250 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Den Kirschsafft mit der Marzipanmasse erhitzen. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Hälfte der Schale dünn abreiben. Den Kardamom im Mörser grob zerstoßen. Mit Kaffeepulver und Orangenschale in einen Teefilter füllen.
2. Den heißen Saft mit dem Pürrierstab kurz durchmischen. Die Würzmischung in den Saft hängen und ca. 5 Min sanft kochen lassen. Den Filter entfernen.
3. Von der restlichen Orangenschale mit dem Sparschäler zwei lange Streifen abziehen. Den Drink in zwei Gläser füllen und mit der Orangenschale garnieren.