



Heißgetränke für kalte Tage



APFEL-ROSMARINTRUNK

Ein Rezepttipp von:
Rita Götz, Qualität-vom-Hof-Bäuerin

ZUTATEN:

Apfelschalen von
4 - 5 Bioäpfel oder aus dem
eigenen Garten
3 Rosmarinzweige
Honig nach Bedarf



In der Winterzeit sehnt man
sich nach lecker duftenden
heißen Getränken.
Duft, Süße und wohlige
Wärme machen oft glücklich
und zufrieden.

WEISSER GLÜHWEIN MIT APFELSAFT

ZUTATEN:

¾ l Weißwein aus der Region
¼ l heimischer Apfelsaft
Zucker und Gewürze wie
Zimtstange, Vanille, Sternanis,
Zitronenscheibe nach
Geschmack

Wir Landfrauen!
engagiert · modern · aktiv



ZUBEREITUNG:

Apfelschalen mit einem Liter zum Kochen bringen und ca. 10 min ziehen lassen. Rosmarinzweige waschen und in eine Tasse stellen. Apfeltee abseihen und die Rosmarinzweige übergießen. Ca. 5 min ziehen lassen und bei Bedarf mit Honig verfeinern.

Schnelle Variante: Apfelsaft und Wasser je nach Geschmack mischen, erhitzen und über die Rosmarinzweige gießen und ziehen lassen.

Tipp: Wer einen intensiven Rosmaringeschmack möchte, kann vorher die Zweige mit dem Mörser drücken, damit sich die ätherischen Öle besser entfalten können.



ZUBEREITUNG:

Weißwein und Apfelsaft in einem Topf erwärmen (nicht kochen) und zusammen mit den Gewürzen ca. 30 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Gewürze abseihen und genießen.

Mehr Rezeptideen unter:
www.Essen-aus-Bayern.de/Rezepte