

## Winterlich cool: Apfel-Cidre-Sangria mit Amaretto

VORBEREITEN

10  
Min.

RUHEN

24  
Std.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

#### Für die Sangria

350 ml trockener Weißwein  
180 ml Apfelsaft  
60 ml Amaretto  
2 Äpfel  
6 Zimtstangen  
6 Anissterne  
2 Esslöffel brauner Kandis  
60 ml Tonic Water

#### Besonderes Zubehör

Karaffe

- 2 -

Zusammen mit Weißwein, Apfelsaft, Amaretto, und braunem Kandis in eine Karaffe geben, verrühren und abdecken. Mindestens 24 Stunden ziehen lassen, bis sich der Kandis aufgelöst hat.

- 3 -

Weißweinansatz kaltstellen und vor dem Servieren mit Tonic Water aufgießen. In Gläser füllen und mit Zimtstangen und Anissterne dekorieren.

Heißgetränke sind in der kalten Jahreszeit ein Muss - aber auf ein kühles Gläschen ab und zu möchte man auch nicht verzichten. Musst du auch nicht! Bei diesem leckeren Apfel-Cidre-Sangria hast du einen erfrischenden Drink in der Hand, der dank Zimtstangen, braunem Kandis, Anis und Amaretto dabei trotzdem winterlich und würzig schmeckt. Na dann Prost auf die kalte Jahreszeit!

- 1 -

Äpfel entkernen und in Würfel schneiden.