

Bratapfel-Spritz



Einkaufsliste: So wird's gemacht:

Für eine Karaffe Bratapfel-
Spritz

Für das Bratapfel-Gewürz:

Alle Gewürze am besten fein
gemahlenen:
1 1/2 EL Zimt
Abrieb 1/2 Orange
1/2 TL Ingwer
1/2 TL Kardamom
1 EL Vanillezucker
1 Msp. Sternanis
1 Msp. Piment
1 Msp. Nelken
1 Msp. Muskatnuss
1 Msp. Fenchel

Für den Sirup:

70 g brauner Zucker
150 ml naturtrüber Apfelsaft

Zum Aufgießen:

600 ml naturtrüben Apfelsaft
500 ml Wasser mit
Kohlensäure, Sekt oder
Champagner

Zunächst das Gewürz anmischen. Alle trockenen Gewürze verrühren.
Die Orange reiben und gut untermischen.

Für den Sirup Zucker und Apfelsaft mit der Gewürzmischung in einen
Topf geben und zum Kochen bringen, zwei bis drei Minuten köcheln
lassen. Leicht abkühlen lassen. Den Apfelsaft hinzugeben und alles zehn
Minuten ziehen lassen. Nach Belieben durch ein Sieb geben, in eine
Karaffe gießen und vorsichtig mit Wasser oder Sekt/Champagner
aufgießen.

Tipp: Wenn das Gewürz auf Vorrat angerührt werden soll, die Zutaten
mal zehn nehmen und gerne mit 2 EL braunem Zucker aufbewahren.
Die Orangenschale lasse ich vorab über Nacht trocknen.

