

# Heißer Hugo

## Für zwei Personen

400 ml Weißwein      100 ml Holunderblütensirup    1 Limette  
2 Zweige Minze

Weißwein mit Holunderblütensirup in einen Topf geben. Limette heiß waschen, trocken tupfen und mit einem Zestenreißer etwas Schale abreiben. Eine Hälfte der Limette auspressen und den Saft mit der angeriebenen Schale zum Weißwein geben. Das Weißwein- Holunderblütensirup-Gemisch erhitzen, aber nicht kochen.

Die Minze waschen und trocken schütteln, in zwei hitzebeständige Tassen geben. Den „heißen Hugo“ in die Gläser verteilen und sofort servieren.

Sabine Hitzler am 24. November 2015