

Apfel-Glühwein

Für zwei Personen

1 Zitrone	1 kleiner roter Apfel	500 ml klarer Apfelsaft
20 ml Calvados	30 g brauner Krümelkandis	2 Zimtstangen
2 Gewürznelken		

Für den Apfelglühwein einige Zesten von der Zitrone reißen. Zusammen mit Apfelsaft, Kandis, Zimt und Nelken aufkochen. Zitrone auspressen. Apfel in feine Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft und Calvados zum Saft geben und zehn Minuten ziehen lassen, anschließend abseien. Den Apfelglühwein mit je einer Zimtstange und Apfelscheibe in einer Tasse anrichten und servieren.

Andrea Burkhardt am 15. Dezember 2015