



KOCHEN AUS LEIDENSAFT SEIT 1877

WINTERCOCKTAIL MIT BIRNENSCHAUMWEIN



Für ca. 12 Portionen

ZUTATEN

1 l Birensaft
4 EL Zucker
2 Gewürznelken
1 Sternanis
½ Zimtstange
Schale und Saft einer Bio-Zitrone
Eiskalter Birnenschaumwein oder
Cidre zum Aufgießen
12 Sternanise zur Dekoration

ZUBEREITUNG

Birensaft, Zucker, Gewürznelken, Sternanis, Zimtstange, Schale und Saft der Zitrone in einen Topf geben. Zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze die Flüssigkeit offen auf die Hälfte einkochen lassen. Dies dauert ca. 30 Minuten. Abkühlen lassen. Danach den eingekochten Saft durch ein feines Sieb in einen Krug gießen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren jeweils zwei Esslöffel Birnensirup mit einem Sternanis in ein Champagnerglas geben. Mit gekühltem Birnenschaumwein oder Cidre aufgießen.