



APFEL-HIBISKUS COCKTAIL



Für 500 ml Sirup

ZUTATEN

2 Rispen Langpfeffer
1 Zimtstange (ca 5cm)
½ Tonkabohne
1L Direktapfelsaft
100 g brauner Zucker
3cm frischer Ingwer (in Scheiben)
Zesten einer Bio-Zitrone
2 EL Hibiskusblüten gekühlter
Apfelcidre oder Riesling Sekt
Miniäpfel aus der Dose

ZUBEREITUNG

Langpfeffer grob mahlen und zusammen mit der Zimtstange und der halben Tonkabohne in einen Topf geben. Mit Apfelsaft, Zucker, Ingwer, Zitronenzesten und Hibiskusblüten aufkochen.

Flüssigkeit bei niedriger Hitze eine halbe Stunde auf die Hälfte einkochen.

Sirup durch ein feines Sieb in eine sterilisierte Flasche gießen, abkühlen lassen und gut verschließen.

Zwei Teelöffel Apfelsirup mit einem Miniapfel in ein Glas mit Apfelcidre oder Riesling Sekt geben und servieren.

Sirup gekühlt aufbewahren und innerhalb von einem Monat verbrauchen.