SUNNY SEASONING

Für 4 Gläser (à ca. 325 ml) benötigt ihr folgende Zutaten:

- 200 g Zucker
- 1 roter Apfel
- 4 Beutel Apfel-Tee
- je 2 Prisen Currypulver, Kurkumapulver und Vanillepaste
- 2 EL Sanddornmark
- 8 cl Whiskey
- 400 ml eisgekühlter Jules Mumm Fruity & Sweet
- Eiswürfel
- Backpapier

1 Zucker und 200 ml Wasser aufkochen, solange köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Apfel waschen, trocken tupfen und in hauchdünne Scheiben hobeln. In die Apfelscheiben je einen kleinen Schlitz schneiden.

2 Apfelscheiben zum Zuckerwasser geben und ca. 1 Minute köcheln lassen. Apfelscheiben herausnehmen. Apfelsirup beiseitestellen. Apfelscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 80 °C) ca. 2 1/2 Stunden trocknen lassen. Apfelchips aus dem Ofen nehmen und ca. 30 Minuten auskühlen lassen.

3 Inzwischen 400 ml Wasser aufkochen. Apfel-Tee darin ca. 5 Minuten ziehen lassen. Tee durch ein Sieb gießen. Curry, Kurkuma und Vanillepaste einrühren. Ca. 15 Minuten kaltstellen. Apfel-Tee, Sanddornmark, Whiskey und 8 cl des aufgefangenen Apfelsirups verrühren. Eiswürfel in Gläser geben. Teemischung zugießen. Sekt aufgießen. Glasränder mit Apfelchips verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 3 1/2 Stunden
Pro Glas ca. 1000 kJ, 240 kcal. E 1 g, F 2 g, KH 28 g

Diese Website wurde mit toujou gebaut