



APPLE CIDER SPRITZ

Für 4 Gläser (à 400 ml) benötigt ihr folgende Zutaten:

- 1 rotschaliger Apfel (zum Beispiel Red Chief)
- 2 EL Honig
- 1/2 TL Zimt
- 2 EL Zucker
- Saft von 1 Zitrone
- 8 cl Aperol (oder Mondino)
- 200 ml Appel Cider
- ca. 400 ml Jules Mumm Medium Dry
- Eiswürfel
- Zimtstangen
- Backpapier

1 Apfel waschen, trocken tupfen und entkernen. Apfel in sehr dünne Scheiben schneiden. Honig in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Apfelscheiben darin unter Wenden ca. 3

Minuten karamellisieren. Apfel herausnehmen und auf Backpapier auskühlen lassen.

- 2 Zimt und Zucker mischen und auf einem flachen Teller geben. 1 EL Zitronensaft auf einen flachen Teller geben. Glasränder erst in Zitronensaft und dann in die Zimtmischung drücken. Gläser mit Eiswürfel füllen.
- 3 2 EL Zitronensaft, Aperol, Cider und einige Eiswürfel in einen Shaker geben. Shaker verschließen und alles ca. 1 Minute gut shaken. Cidermischung in die Gläser verteilen. Mit Jules Mumm Medium Dry aufgießen. Mit Zimtstange und Apfelscheiben garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Pro Glas ca. 550 kJ, 130 kcal. E 0 g, F 0 g, KH 13 g