



## **Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet**

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

**Zeitaufwand**  
25 Minuten

**Schwierigkeitsgrad**  
leicht

**Personenanzahl**  
4 Personen

## Zutaten

10 g	Ingwer
1	Bio-Zitrone
1	Vanilleschote
600 ml	klarer Apfelsaft
600 ml	Blanchet Blanc de Blancs Trocken
1 EL	flüssiger Honig
4	Kardamomkapseln
1	Sternanis
1	Apfel

..und dazu Blanchet Blanc de Blancs  
Trocken

## Zubereitung

1

Ingwer waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und Schale mit einem Sparschäler in dünnen Streifen abziehen. Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen. Apfelsaft mit Blanchet Blanc de Blancs trocken, Honig, Kardamom, Sternanis, Ingwer, Vanilleschote und -mark in einen Topf geben. Erhitzen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

2

In der Zwischenzeit Äpfel waschen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Aus dem Fruchtfleisch Sterne mit einem kleinen, sternförmigen Keksausstecher ausstechen. Glühwein durch ein Sieb gießen, Äpfel dazugeben und in 4 Gläser (à ca. 400 ml) füllen.