



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

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

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.



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren