



Almás-fahéjas Hugo

⌚ 60—90 Perc 

Elkészítés

- 1 Mossuk meg, hámozzuk meg és kockázzuk fel az almákat. Tegyük egy lábasba, adjuk hozzá a cukrot, vizet és a fűszereket, majd főzzük közepes lángon kb. 10–15 percig, amíg megpuhul, és kellemes illata lesz.
- 2 Öntsük át turmixgépbe, és pürésítsük (botmixer is tökéletes). Szűrjük le, öntsük egy üvegbe, majd hagyjuk kihűlni, és tegyük hűtőbe.
- 3 A pezsgőt, az almaszirupot és az ásványvizet osszuk el két pohárba, majd keverjük össze. Díszítésként almaszeletet és egy fahéjrudat is használjunk.

Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

Az almasziruphoz:

250 g	Alma
150 g	Barna cukor
120 ml	Víz
2 rúd	♦ Fahéj, egész
1 tk.	♦ Szegfűszeg, őrölt

A Hugohoz:

300 ml	Pezsgő
80 ml	Almaszirup
180 ml	Szénsavas ásványvíz
	Alma és fahéjrúd a tálaláshoz

