

Apfel-Glühwein mit Calvados

5–10 Min

Zubereitung

1 Äpfel schälen und zerkleinern, dann 0,5 Liter Apfelsaft und eine Packung Glühweingewürz in einen Topf geben.

2 Aufkochen und ein paar Minuten köcheln lassen. Danach Rotwein und Weinbrand zugeben und erwärmen. In Gläser füllen, heiß servieren und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Stk.	Äpfel
0.5 L	Apfelsaft
1 L	Rotwein
20 ml	Weinbrand (z.B. Calvados)
1 Pkg.	Glühwein Gewürzmischung