



Zutaten für 2 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

Für den Apfel-Sirup

250 g Äpfel

150 g Brauner Zucker

120 ml

2 Stk. **♦** Zimt ganz

5 ♦ Nelken ganz

Für den Hugo:

300 ml Prosecco

80 ml **Apfelsirup**

180 ml Mineralwasser

> Apfelscheiben und Zimtstangen, zum

Servieren

Winter Hugo

Ō 60-90, je nach Abkühlen des Sirups Min ♀♀♀







Zubereitung

- Die Äpfel waschen, schälen und würfeln. In einen Topf geben, Zucker, Wasser und Gewürze hinzufügen und bei mittlerer Hitze etwa 10-15 Minuten kochen lassen, bis sie weich sind.
- In einen Mixer geben und mixen (man kann auch einen Stabmixer verwenden). Die Mischung durch ein feines Sieb oder ein Käsetuch passieren und in ein Glas füllen. Abkühlen lassen und dann im Kühlschrank aufbewahren.
- Prosecco, Apfelsirup und Mineralwasser auf 2 Cocktailgläser verteilen und vermischen. Nach Belieben eine Apfelscheibe und eine Zimtstange hinzufügen und servieren.

