

Winter Hugo

60—90, je nach Abkühlen des Sirups Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Apfel-Sirup

250 g	Äpfel
150 g	Brauner Zucker
120 ml	Wasser
2 Stk.	Zimt ganz
5	Nelken ganz

Für den Hugo:

300 ml	Prosecco
80 ml	Apfelsirup
180 ml	Mineralwasser
	Apfelscheiben und Zimtstangen, zum Servieren

Zubereitung

1. 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.
2. 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.
3. Prosecco, Apfelsirup und Mineralwasser auf 2 Cocktailgläser verteilen und vermischen. Nach Belieben eine Apfelscheibe und eine Zimtstange hinzufügen und servieren.