



Winter Hugo

⌚ 60–90, je nach Abkühlen des Sirups Min 

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.

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 |

