

Apfelwein- Bowl

mit Whisky & Thymian



TIPP

Mit einer Apfelscheibe, schönen Strohhalmen, einer Zimstange und einem Gewürzweig, die ans Glas gebunden werden, wirken Ihre Cocktailgläser stylisch und modern und werden zum hübschen Hingucker auf dem Tisch .

ZUTATEN FÜR 8 GLÄSER:

4 Äpfel, 2 Liter Weißwein, 300 ml Whisky, 4 EL Zucker, 1 Prise Salz
½ Bund Thymian, ½ Zitrone

750 ml Sekt trocken (eisgekühlt)

Kräuter und frische Apfelscheiben für die Deko

ZUBEREITUNG:

1. Die Äpfel in Scheiben schneiden und zusammen mit Zucker, Thymian, Zitrone, Salz und Weißwein in einen Topf geben und einmal aufkochen.

2. Danach die Mischung abkühlen lassen, den Whisky dazugeben und alles über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

3. Am nächsten Tag alles durch ein Sieb abseihen und kurz vor dem Servieren mit Sekt aufgießen.