

Holy Aperoly - Heiße Aperol

ZUTATEN

400 ml Apfelsaft (naturtrüb oder klar)
320 ml Weißwein
80 ml Aperol (mit Alkohol oder alkoholfrei)
1 Bio-Orange



MENGE:

4 Tassen à 200 ml

AUFWAND: ♥♥♥♥♥

ZUBEREITUNGSZEIT:

10 min

01

Wasche die Orange und schneide sie in Scheiben.

02

Gieße den Apfelsaft, den Weißwein und den Aperol in einen Topf und gib ein paar der Orangenscheiben hinzu. Erhitze die Mischung langsam ohne sie zu köcheln.

03

Verteile den heißen Aperol in Tassen oder Gläser und gib als Deko jeweils eine halbe Orangenscheibe hinzu.

tipps & tricks

- ♥ Mit alkoholfreiem Aperol schmeckt die Mischung genauso gut!
- ♥ Wer es würziger mag, gibt in die Mischung zwei Sternanis und eine Zimtstange und lässt die Gewürze beim Erwärmen etwas darin ziehen.
- ♥ Spiele je nach Geschmack mit den Mischverhältnissen für milderen oder stärkeren Aperol.