

Glühender Aperol



leicht



6 Gläser



1 Std.

ZUTATEN

200g	Zucker
2	Orangen (bio) - Saft
1	Orange in Scheiben
1	Zitrone (bio) - Saft
6	Passionsfrüchte (Fruchtfleisch)
250ml	Aperol
600ml	Weißwein
400ml	Apfelsaft
50ml	Orangenlikör
6	Zimtstangen
6	Sternanis
250ml	Wasser

ZUBEREITUNG

1. Zucker, Wasser, Orangensaft, Zitronensaft in einem Topf geben und aufkochen lassen. Der Zucker soll sich komplett auflösen. Das Fruchtfleisch der Passionsfrüchte dazugeben und köcheln lassen. Dauer: ca. 1 Min. Diesen entstanden Sirup abfüllen. Er kann immer für weitere Aperol-Zubereitungen verwendet werden.
2. 50 ml des Sirups, Aperol, Weißwein, Apfelsaft und Orangenlikör in einen Topf geben und erwärmen.
3. Den glühenden Aperol in 6 Gläser aufteilen, mit einer Orangenscheibe, der Zimtstange und dem Sternanis garnieren. Heiß servieren.