

Hot Aperol

Im Winter und zu Advent ist der Hot Aperol ein köstliches Heißgetränk. Die Kombination aus Weißwein, Apfelsaft, Orangensaft und Bitterlikör schmeckt fantastisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

1 Stk.	Orange (Bio, Schale unbehandelt)
375 ml	Weißwein
150 ml	Aperol
100 ml	Orangensaft
250 ml	Apfelsaft

Zubereitung

1. Für den **Hot Aperol** die Orange mit heißem Wasser abspülen, waschen und in Scheiben schneiden. Jetzt den Weißwein, Apfelsaft, Aperol und Orangensaft in einem Topf geben, erwärme die Mischung aber lass sie nicht aufkochen. Gib die frischen Orangenscheiben hinzu und lass sie sich sanft erwärmen. Fülle den Hot Aperol in Tassen oder Gläser füge in jede Tasse nach Belieben Orangenscheiben hinzu.

Tipp

Beim Erwärmen zum Hot Aperol noch 2-3 Gewürznelken und ein kleines Stück Zimt geben.