Heißer Apfel-Cidre

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Ingwer, frisch	5 g
Zitronen	0.5 St.
Zucker	1 TL
Apfelsaft	100 ml
Äpfel, rot	0.5 St.
Apfelwein	100 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

kleiner Topf

1. Ingwer schälen und in Stücke schneiden. Zitrone halbieren und auspressen. In einem Topf Zucker, Ingwer, Apfel- und Zitronensaft auf mittlerer Stufe erhitzen.

2. Inzwischen Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Zum warmen Apfelsaft geben und zugedeckt ca. 5 Min. ziehen lassen.

3. Apfelwein zum lauwarmen Apfelsaft geben, nochmals ca. 1 Min. erhitzen. Heißen Apfel-Cider servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	189 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	1 g