

Apfelwein (gewürzter Apfelsaft)

Ingrédients

- 10 mittelgroße Äpfel
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 5 Esslöffel gemahlener Zimt
- 1,5 Esslöffel gemahlener Ingwer
- 1 Esslöffel Muskatnuss
- 2 Prisen gemahlene Nelken
- 75g Zucker Ihrer Wahl (ich habe braunen Zucker verwendet)

Préparation

1. Apfelwein, für diejenigen, die es nicht wissen, ist kein Cidre (wie der Name nicht vermuten lässt), sondern ein heißes Getränk auf Basis von Äpfeln und Gewürzen, das in Nordamerika im Herbst sehr beliebt ist.
2. Fast alle Cafés bieten ihn an, und es ist eine nette Idee, um Abwechslung zu den Tees, Kaffees, Schokoladen und anderen Lattes zu bringen.
3. Natürlich gibt es viele verschiedene Versionen, hier ist meine, die Sie natürlich nach Ihrem Geschmack anpassen können: mehr oder weniger Gewürze, Zitrusfrüchte, Zucker Ihrer Wahl oder sogar Ahornsirup, ganz wie Sie möchten. Zutaten: Ich habe die Zimt von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
4. Topf.
5. Fügen Sie genug Wasser hinzu, um die Äpfel zu bedecken.
6. Kochen Sie bei schwacher Hitze etwa 1 bis 1,5 Stunden, die Äpfel sollten gut weich sein.
7. Um den Saft herzustellen: Ich habe das Obst-Sieb meines Cooking Chef verwendet, ich denke, wenn Sie einen Entsafter haben, können Sie ihn auch verwenden.
8. Wenn Sie nicht ausgestattet sind, können Sie die gesamte Mischung pürieren und dann durch ein ausreichend feines Tuch filtern, um die Schalen, Rinde und Kerne zu entfernen.
9. Mit dem Kenwood-Sieb ist es sehr einfach, man muss nur die Fruchtstücke und den „Kochsaft“ eingießen, und es trennt die Abfälle von der Fruchtmasse.
10. Gießen Sie alles zurück in den Topf und fügen Sie Wasser hinzu, um die richtige Konsistenz zu erreichen, je nach Ihrem Geschmack, ich mag es leicht dick. Dann erneut erhitzen und genießen Sie!