

Warmer Aperol Spritz

nexus/ag

Zutaten

1 Flasche	Weißwein
1 Saft	einer Orange
150 ml	Wasser
75 – 100	ml Aperol
55 g	brauner Rohrzucker
3	Nelken
1	Zimtstange
½ Teelöffel	Vanillezucker
1	unbehandelte Orange in Scheiben



Zubereitung

Alle Zutaten (bis auf die Orange in Scheiben) in einen Topf geben und erwärmen, anschließend 10 min ziehen lassen. Wichtig: nicht kochen (max. 80 °C, andernfalls verdunstet der Alkohol).

Den heißen Aperolglühwein absieben und in die Tassen/Gläser gießen, anschließend mit einer halben Orangenscheibe den Gästen servieren.

Zum Wohl!

Das Lieblingsrezept von Hannes Wehinger

„Der Sommerklassiker ist warm eine leckere Alternative zu Glühwein nach einem Winterspaziergang oder ein perfekter Aperitif vor dem Weihnachtsmenü!“

Hannes Wehinger ist kaufmännische Leitung und behält immer den Überblick über die Finanzen des Konzerns.



Warmer Aperol Spritz

Alkoholfrei

nexus/ag



Zutaten

1 l	Orangen Tee (z. B. Spanische Orange von Teekanne)
1 Saft	zweier Orangen
1 Fläschchen	Sanbitter
55 g	brauner Rohrzucker
2	Nelken
1	Zimtstange
½	Teelöffel Vanillezucker
1	unbehandelte Orange in Scheiben

Zubereitung

Den Tee anbrühen und ziehen lassen, anschließend die restlichen Zutaten (bis auf die Orange in Scheiben) dazu geben und 10 min ziehen lassen.

Den heißen Punsch absieben und in die Tassen/Gläser gießen, anschließend mit einer halben Orangenscheibe den Gästen servieren.

