



Hier und heute

Weihnachtlicher Apero (Aperitif) auf Eis

Wer an den Festtagen mit den Liebsten anstoßen möchte, für den mixt Anja Tanas das perfekte Getränk: einen fein aromatisierten weihnachtlichen Apero.

Das Rezept

von Anja Tanas für 4-5 Weißweingläser

Zutaten

- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Limette
- 1 Quitte oder Apfel
- 2 Zweige Rosmarin, frisch
- 2 Zimtstangen
- 3 Kardamom-Kapseln, angedrückt
- 3 Sternanis
- 3 Nelken
- 10 cm Bio-Limettenzeste
- 300 ml klarer Quitten- oder Apfelsaft
- 2 EL Limettensaft, frisch gepresst
- 500 ml trockener Sekt, gut gekühlt
- 12 größere Eiswürfel
- Optional: 50 ml weißer Rum, Calvados oder Quitten-Brand

Zubereitung

Orange und Limette waschen, kleinschneiden und in eine große Karaffe geben. Die Früchte etwas andrücken, z. B. mit einem langen Stößel oder Holzlöffel. Quitte oder Apfel waschen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und hinzufügen. Frischen Rosmarin, Zimt, Kardamom, Sternanis, Nelken und die Limettenzesten untermischen. Quitten- oder Apfelsaft sowie den Limettensaft und, wenn gewünscht, die Spirituose hinzugeben und alles gut mit einem Löffel umrühren. Den Mix abdecken und im Kühlschrank mindestens vier Stunden – besser über Nacht – ziehen lassen. Dann die Früchte und den Sud abseihen und beides auffangen.

Zum Servieren

Je zwei Eiswürfel und einige Fruchtstücke auf die Gläser verteilen. Mit jeweils ca. 2 EL Fruchtsud eingießen. Mit gekühltem Sekt auffüllen.

Tipp: Für die Variante ohne Alkohol mit Sprudelwasser oder Zitronenlimo auffüllen.