

Owener Apfelglühwein

Rezept für 10 Gläser

Zutaten:

250 g Äpfel, geschält und gewürfelt
500 g Apfelsaft
½ Teelöffel Zimt
1 Liter trockener Weißwein
20 g Calvados
Zucker oder Ahornsirup, je nach Geschmack



Zubereitung:

Apfelwürfel, Apfelsaft und Zimt in einen Topf langsam erhitzen. Sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt, zurückschalten und ca. 8 Minuten ziehen lassen.

Weißwein dazugeben und kurz erwärmen – nicht mehr kochen.

Anschließend den Calvados dazugeben.

Wer mag, kann mit 1 Esslöffel Zucker oder Ahornsirup süßen. Wer keine Apfelstückchen im Glühwein haben möchte, kann den Glühwein vor dem Servieren durch ein Sieb gießen.