

Apfel-Glühmost mit feinen Gewürzen



Natürlich. Von daheim...

...das wäre unser Motto zur Messe Offerta 2020 in Karlsruhe gewesen. Aber leider wurde sie nun kurzfristig aufgrund der schwierigen Situation abgesagt.

Für die digitale Kochbühne der Offerta haben wir 5 Rezeptvideos mitgestaltet und wollten darin zeigen, was sich aus heimischen Äpfeln alles zaubern lässt. Ein Rezept davon ist unser Apfel-Glühmost mit feinen Gewürzen.

Viel Spaß beim Probieren!

Zutaten

Für 1 Liter:

- 600 ml Apfelmost
- 400 ml Apfelsaft
- 2 Zimtstangen
- 1 Stängel Zitronengras, angeklopft
- 2 Lorbeerblätter
- Schalen einer halben Bio-Zitrone
- 5 Kardamomkapseln, grün
- 6-7 Scheibchen Ingwer
- Wer möchte: 3-4 EL Honig oder brauner Zucker

Zum Servieren:

- Zitronenscheiben, Zimtstangen, Ingwerscheiben

Zubereitung

In einem Topf alle Zutaten erhitzen, aber nicht kochen. 45-60 Minuten ziehen lassen. Heiß in Gläser füllen und mit Zitronenscheiben, Zimtstangen und Ingwerscheibchen servieren.