

Beschwipste Zieräpfel



Zieräpfel - kleine Freudenspender

Die kleinen Zieräpfel heißen wohl so, da diese überwiegend als Dekoration eingesetzt werden. Doch sie sind nicht nur schön anzusehen, sondern schmecken eingelegt auch fantastisch. Ich habe ein Rezept ausprobiert, welches entweder als Digestif zum Weihnachtsmenü oder für eine kulinarische Silvesterüberraschung vorbereitet werden kann. Sie schmecken übrigens auch himmlisch als Dekoration für Eis.

Hier unsere heutige Rezeptur für „**Beschwipste Zieräpfel**“:

Zutaten

- Ca. 300 g Zieräpfel
- 70 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 30 ml Holunderblütensirup
- 200 ml Birnengeist
- 1 Zimtstange
- 3 Nelken

Zubereitung

150 ml Wasser mit Birnengeist, Zucker, Vanillezucker, Holunderblütensirup, Zimtstange und Nelken aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann die gewaschenen Zieräpfel hinzugeben und mit geschlossenem Deckel 2 Minuten aufkochen. Die Äpfel heiß in saubere Gläser abfüllen und mit dem Sud bedecken. Gut verschließen und 2 Tage durchziehen lassen.

Tipp: die beschwipsten Zieräpfel schmecken sehr gut pur (mit etwas Sud) als Digestif oder als Dekoration für Eis.