

Birnenwintertraum mit Thymian & Zimt



Winterliche Aromen im Glas...

Unser Geheimtipp für die winterlichen Abende ist der Birnenwintertraum. Der enthaltenen Wermut heizt von innen und Thymian & Zimt geben dem Getränk eine winterliche, kräftige Würze. Der Trunk kann kalt, mit Eiswürfel und heiß (ohne Eiswürfel) und etwas Wein serviert werden. So oder so ein Genuss...

Übrigens ist er auch ein perfekter Silvester-Drink!

Zutaten

Für jeweils ein Glas:

5 cl Wermut (alternativ 3 cl Weißwein + 2 cl Orangenlikör)

5 cl Birnensaft (z.B. von Streuobstbirnen)

6 cl Tonic Water

2 cl frischer Zitronensaft

2 cl Zimtsirup (oder 1 EL Zimtucker in 2-3 EL heißem Wasser gelöst)

Dekoration: Zimtstangen, Thymianzweige, Strohalm

Zubereitung

Das Glas mit 5 Eiswürfeln füllen.

Auf die Eiswürfel den Wermut, Birnensaft, Zimtsirup und Zitronensaft gießen.

Erst vor dem Servieren mit Tonic Water auffüllen.

Um den Strohalm eine Zimtstange und einen Thymianzweig binden und im Glas servieren.