

Glühmost – winterlich, wärmende Genüsse



[caption id="attachment_13323" align="aligncenter" width="850" caption="Das wärmt von innen, wenn `s



draussen winterlich zugeht..."

[/caption]

Es wird zunehmend kälter oder sagen wir weihnachtlicher. Also, gemütlich. Ein wärmendes Getränk darf dabei nicht fehlen. Anstatt Glühwein habe ich mich für Glühmost entschieden. Eigentlich braucht Apfelmost oder Birnenmost nicht veredelt zu werden und schmeckt so schon sehr gut. Mit ein paar Gewürzen wird `s aber weihnachtlicher und der Duft lockt und verströmt gute Laune. Heiß genossen wärmt dieser dann nicht nur die Herzen.

Hier unser Rezept für herzerwärmenden Glühmost:

Zutaten

- 1 l Apfelmost
- 2 Äpfel
- 1 unbehandelte Bio-Orange
- 1 unbehandelte Bio-Zitrone
- 1 Stück, 1 cm frischer Ingwer
- 2 EL Honig
- 4 Stück Nelken
- 1-2 Stangen Zimt

Zubereitung

Die Äpfel mit einem Kernausstecher vom Kerngehäuse befreien. Äpfel in Spalten schneiden. Ingwer in Scheiben schneiden. Von der Zitrone und der Orange dünn zwei Streifen von der Schale abschneiden und den Saft auspressen.

Dann alle Zutaten in einen Topf geben und langsam bei kleiner Hitze erhitzen. Aber nicht kochen! Vor dem Servieren die Nelken, Ingwer, Zimtstangen und die Zitronen- und Orangenschalen entfernen. Heiß servieren.!

