Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

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 geschlossenen 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.