

Glühmost – winterlich, wärmende Genüsse



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.!