

LOOSLI



ANDREA'S HOT APEROL

# ANDREA'S HOT APEROL



Und weil es leider immer noch eher kalt als Badi-Wetter ist, bleibt uns nichts anderes übrig, als den grell-orangen All Time Favourite auf den Herd zu stellen. Klingt komisch, ist aber so. Die Eiswürfel klirren später, die frischen Orangen bleiben, der Prosecco wird durch heißen Weisswein ersetzt, das Sprudelwasser durch Apfelsaft. Gebraut ist er in Minutenschnelle: der Hot Aperol, der nicht in schnöden Tassen dampft, sondern in hübschen Gläsern serviert wird, um sein winterliches Innenleben zu offenbaren. Seht und schmeckt selbst!

## ZUTATEN

300 ml Aperol  
750 ml Weisswein  
500 ml Apfelsaft

1 Orange  
4cl Cointreau (optional mit Schuss)  
4cl Orangen-Sirup  
1 Zitrone (in dünne Scheiben geschnitten), Zimtstangen, getrocknete Orangenscheiben, Sternanis und Rosmarinzweige

## SO WIRD'S GEMACHT

Den Weisswein bei mittlerer Hitze auf dem Herd erwärmen – aufkochen darf er natürlich nicht, sonst geht der Alkohol flöten (OMG). Dann Apfelsaft, Aperol, wahlweise Cointreau und Sirup dazugeben. Letzteren komplett auflösen lassen. Die Orange in Scheiben scheiden und in den Topf werfen. Alles ein paar Minuten ziehen lassen und den Hot Aperol auf Gläser verteilen. Zitrone, Zimtstangen, Sternanis und Rosmarin in der dampfenden Flüssigkeit ertränken und ruck-zuck servieren! Cheers!