

Sommerblues®

Ein wärmender Bio-Apfeltraum für die kalte Jahreszeit!

Alkoholfreier Bio-Apfeltraum

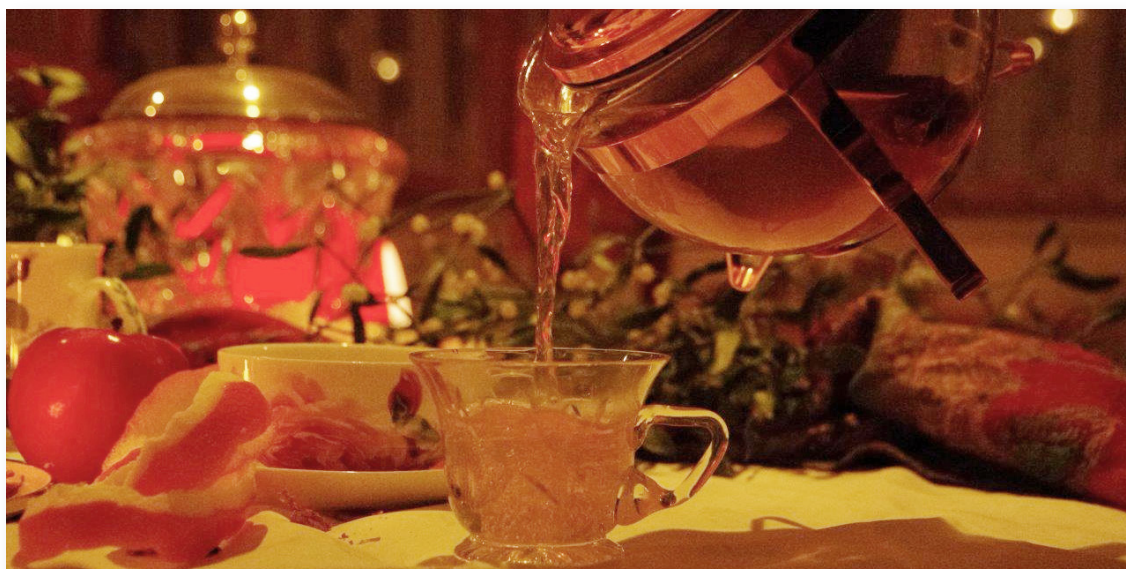
Das schnelle Rezept: (für ca. 3-4 Personen)

Zutaten:

- 2 Flaschen Sommerblues Bio-Apfelsaft
- 1 Stange Zimt
- 3 Nelken
- 1-2 Macisblüten
- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Mandarine
- 1 Bio-Limone oder Bio-Zitrone

Zubereitung:

- Gewürze in einen Topf geben
- Früchte waschen, Schale von Bio-Orange und Bio-Mandarine rundherum spiralförmig abschälen, Fruchtfleisch in Scheiben schneiden, je eine Scheibe und Spirale pro Glas aufheben
- restliche Früchte und Schalen zu den Gewürzen geben, mit Bio-Apfelsaft auffüllen und erhitzen, kurz zugedeckt ziehen lassen, damit sich die Aromen entfalten können
- die Trinkgläser/Tassen mit je einer Scheibe Frucht, Fruchtschalen Spirale und einer Bio-Limonenscheibe dekorieren
- heißen Sommerblues Apfeltraum einfüllen und mit Zimtstange umrühren (kein Wasser, keinen Zucker zusetzen)
- sofort servieren und genießen



Für Liebhaber von Hochprozentigem lässt sich aus dem alkoholfreien Apfeltraum durch Zugabe von Himbeerbrand, Calvados, Cointreau oder Cognak im Nu ein herrlicher Mitternachts- oder Party Punsch zaubern!
GUTES GELINGEN!

Eva Riegl
Burg Bertholdstein
8350 Fehring | Pertlstein 50
eva@sommerblues.at | Tel: 0664-230 50 66
www.sommerblues.at



Burg Bertholdstein

Sie können die Sommerblues-Produkte per E-Mail oder Telefon bestellen, der Versand erfolgt per DPD. Zusätzlich erhalten Sie die Sommerblues-Produkte bei folgenden Partnerbetrieben:

Steiermark: Jeden Samstagvormittag am Biomarkt in Fehring (Sobald es wieder möglich ist!)
Niederösterreich: Theke Horn, Evi Naturkost Krems, Doris Caviezel in Trabenreith 56