

REZEPTKARTE | *Warmer Glüh-Cidre mit Gewürzsahne.*



*Mit Herz  
& Seele.*

# WARMER GLÜH-CIDRE mit Gewürzsahne.

## Für den Glüh-Cidre

1 Liter Cidre

1 Bio Orange

12 Nelken

3-4 Sternanis

2 Zimtstangen

2 cm Ingwer

1 Vanilleschote

5 EL Kokosblütenzucker

2 Prisen Salz

## Für die Gewürzsahne

200 ml Sahne

1/2 TL Zimt

1/2 TL Kardamom

***Dies ist eine außerordentliche Geschmacksexplosion für jeden Liebhaber von winterlich warmen Getränken. Wer mag, kann die Sahne noch mit ein paar Krümeln Chili bestreuen.***

- 1. Den Cidre in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze langsam erhitzen. Nicht kochen lassen!*
- 2. In der Zeit die Orange waschen, halbieren und mit den Nelken spicken.*
- 3. Alle Gewürze zusammen zum Cidre in den Topf geben und bei kleiner Hitze eine halbe Stunde ziehen lassen.*
- 4. Die Sahne mit dem Zimt und dem Kardamom halb steif schlagen.*
- 5. Den Cidre auf vorgewärmte Gläser verteilen. Jeweils mit einem Klecks Gewürzsahne dekorieren. Und Prost!*



**SPEISEKAMMER**  
Bundesstraße 23a  
52159 Roetgen

Telefon 02471 - 133 84 85  
[www.speisekammer-roetgen.de](http://www.speisekammer-roetgen.de)  
facebook und instagram @speisekammer.roetgen

Mit Herz  
& Seele.

Anja Henn | Rezept, Foto und Entwurf  
[www.mitherdundseele.de](http://www.mitherdundseele.de)  
instagram @mitherdundseele