



Menge 4 – 5 Tassen à 200 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

HOT APEROL

Orange, Weißwein und Bitterlikör - dieser Punsch bringt den Cocktailgeschmack in die kalte Jahreszeit!



Zubereitung

1. Bio-Orangen heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Orangensaft mit Orangenscheiben, Weißwein und Diamant Brauner Kandis erhitzen. Bei mittlerer Hitze mit Deckel ca. 10–15 Minuten ziehen lassen, sodass sich der Kandis löst.
3. Orangenbitter unterrühren und Hot Aperol heiß servieren.

Zutaten

1,5	Bio-Orangen
300 ml	Orangensaft
750 ml	trockener Weißwein
40 g	Diamant Brauner Kandis
100 ml	Orangenbitter (15 Vol.-%, z. B. Aperol)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.