



Apfel-Zimt-Drink

Zutaten für 8 Personen:
(in kleinen Gläschen)

1,5 l Apfelsaft
250g Feinkristall- oder weißer Kandiszucker
2 Stangen Zimt
3/8l guter Rum (mind. 40 Vol.% Alkohol)

Zubereitung:

Apfelsaft und Zucker etwa 10 Minuten kochen. Zimtstangen dazugeben und abkühlen lassen. Anschließend den Rum dazugeben und danach idealerweise 5 Tage ziehen lassen. Die Zimtstangen entfernen und den Apfel-Zimt-Drink in Flaschen abfüllen. Zum Servieren den Apfel-Zimt-Drink erhitzen und in schöne Gläser füllen. Alternativ auf das Getränk eine Haube aus geschlagenem Schlagobers setzen und mit gemahlenem Zimt bestäuben.

Profi-Tipp von Matthias: Das Originalrezept im Buch beinhaltet 500 g Zucker. Es reicht aber locker die Hälfte und man soll am besten einfach probieren und nach Belieben süßen.

Rezept aus dem Buch Mild & Wild – Menschen Landschaften Küche – Mit Katrin Lux durchs Mostviertel.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Pâtissier Matthias Prock!