

# Heißer Apfelglühwein mit Lillet blanc

## Zutaten für vier Personen

- 500 ml naturtrüber Apfelsaft
- 300 ml trockener Weißwein
- Ein zwei bis drei Zentimeter langes Stück Ingwer
- 4 Zimtstangen
- 20 cl Lillet blanc

## Zubereitung:

Ingwer schälen und in dicke Scheiben schneiden. Apfelsaft mit Ingwer und einer längs halbierten Zimtstange aufkochen, den Weißwein hinzugeben, die Herdplatte ausschalten und die Mischung zehn Minuten auf der warmen Platte ziehen lassen. Danach noch einmal erhitzen (nicht mehr aufkochen!). In kleine Tassen verteilen und in jede davon 5 cl Lillet blanc geben. Mit Zimtstangen garnieren.

Ursprungsidee: [www.sueddeutsche.de/stil/kochnische-zu-adventsdrinks-mit-lillet-ein-likoer-der-auch-geheimagenten-schmeckt-1.2264452](http://www.sueddeutsche.de/stil/kochnische-zu-adventsdrinks-mit-lillet-ein-likoer-der-auch-geheimagenten-schmeckt-1.2264452)