

# **Hot Cinnamon Amaretto**

**Für zwei Personen**

**Für den Hot Cinnamon Amaretto:**

500 ml klarer Apfelsaft	Amaretto	Calvados
1 Zimtstange	1 Sternanis	Lebkuchengewürz

**Für die Sahne:**

100 ml Schlagsahne	1 Prise Zimtpulver
--------------------	--------------------

**Für die Garnitur:**

1 Boskop-Apfel	1 Orange, Schale	1 Zitrone, Schale
2 Zimtstangen	2 Sternarnis	

Den Apfelsaft mit der Zimtstange und Sternarnis in einem Topf erwärmen. Mit Amaretto, Calvados und Lebkuchengewürz abschmecken.

Vor dem Servieren die Zimtstange und Sternanis entfernen.

**Für die Sahne:**

Sahne anschlagen, mit Zimt abschmecken und über einen Löffelrücken auf das Getränk geben.

**Für die Garnitur:**

Apfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne anschwitzen und in zwei Gläser geben. Orange und Zitrone heiß abspülen und je zwei Streifen Schale abziehen. Zusammen mit je einer Zimtstange und Sternanis in Gläser aufteilen.

Das Getränk in Gläser füllen und servieren.

Mario Kotaska am 22. Dezember 2025