

43ER-APFEL-SPRITZ

Heute habe ich nochmal einen kleinen, unkomplizierten, weihnachtlichen... oder eher winterlichen Drink für euch. Einen mit dem ihr einfach die letzten kalten Tage des Jahres genießen könnt und vielleicht darauf anstoßt, dass Weihnachten dieses Jahr anders aber auch schön war. Mein 43er-Apfel-Spritz macht sich gut vor dem Kamin, gemütlich zur Küchenparty, als Begrüßungsdrink und vielleicht auch ein bisschen um auf der Couch sitzend vom nächsten Urlaub zu träumen der sicher irgendwann kommen wird. Er ist eine winterliche Abwechslung für alle die in der kalten Jahreszeit ihren sommerlichen Aperol-Spritz oder Ramazotti Rosato Mio vermissen. In diesem Sinne hoffe ich ihr könnt dieses Jahr mit all seinem Stress und seinen Herausforderungen entspannt ausklingen lassen! Außerdem ist der Drink eine schöne Alternative zum etwas festlicheren, aber auch aufwendigeren Lillet-Bratapfel Aperitif. Welcher von beiden Drinks ist euer Favorit?



ZUTATEN FÜR 2 GLÄSER 43ER-APFEL-SPRITZ:

4cl Likör 43*

4cl Lillet Blanc*

Eiswürfel

100ml klarer Apfelsaft (kalt)

kalter, trockener Sekt zum Auffüllen

ZUBEREITUNG:

Den Likör 43, den Lillet Blanc, den kalten Apfelsaft und 4-5 Eiswürfel in einen Cocktailshaker geben und gut schütteln bis alles eiskalt ist.

In jedes Sektglas 3-4 Eiswürfel geben und den kalten Drink auf die beiden Gläser verteilen. Alles mit dem gut gekühlten Sekt auffüllen und den 43er-Apfel-Spritz sofort servieren.

Auf das neue Jahr!

