

# WEIHNACHTLICHER LILLET-BRATAPFEL APERITIF

Guten Morgen ihr Lieben! Ich freue mich riesig in diesem Jahr ein Türchen von Zorras kulinarischem Adventskalender befüllen zu dürfen - somit bin ich, oder genauer genommen mein weihnachtlicher Lillet-Bratapfel Aperitif, heute euer 19. Türchen und darf euch die Wartezeit bis zum Heiligabend mit einem leckeren Rezept und einer kleinen Anekdote verkürzen. Zorras Adventskalender ist in jedem Jahr eines meiner ganz persönlichen Highlights weil einfach so viele verschiedene Blogger nicht nur ihre liebsten, bewährten oder ganz nagelneu kreierten Rezepte teilen sondern immer auch einen ganz privaten Einblick in ihre (Vor-) Weihnachtszeit und -traditionen gewähren. Abgesehen davon gibt es auch immer jede Menge tolle Preise bei den Verlosungen zu gewinnen, ihr solltet also unbedingt mal bei ihr vorbeischaun!



Als Bessere Hälfte und ich vor vielen, vielen Jahren zusammen gekommen sind hat es sich schnell so ergeben, dass wir am 24. Dezember bei seinen Eltern Weihnachten gefeiert haben und am 1. Weihnachtsfeiertag bei meinen Eltern zum Gänsebratenessen waren. Bessere Hälftes Oma hat mir beigebracht wie sie den frischen Karpfen zerlegt und mir sozusagen das „Karpfenzepter“ übergeben und so hatten wir für einige Jahre unsere gemeinsame Weihnachtstradition der wir gefolgt sind.

Mit der Geburt des kleinen Mannes hat sich die Familientradition wieder etwas geändert - da er bisher das erste Kind der Generation „Enkelkind“ ist und wir ausreichend Platz haben, wird am 24.12. mit allen Großeltern, Großonkeln und Großtanten, Onkeln und Tanten bei uns gefeiert. Und ganz ehrlich - vielleicht kommen irgendwann noch Cousins und Cousinen dazu und die Runde wird noch größer, die Location wird geändert oder wer weiß was noch alles. Für uns ist Weihnachten eine lebendige Tradition geworden die keinem festen Konzept folgt. Wobei... eines bleibt doch immer gleich: ich serviere unseren Gästen einen Begrüßungsdrink!



Der soll natürlich weihnachtlich sein - da es aber zu den Vorspeisen, zum Hauptgericht und zum Dessert noch unterschiedliche Weinbegleitung gibt soll er auf keinen Fall zu stark sein und da es an

so einem Abend so unglaublich viele Leckereien gibt habe ich mich dieses Jahr auch für einen sirupfreien Drink entschieden und mit gewürztem Apfelsaft experimentiert. Ein eiskalter, weihnachtlicher Lillet-Bratapfel Aperitif! Ein weiterer Vorteil ist es, dass man auch für Kinder, Schwangere, Fahrer oder alle die gerade (noch) keine Lust auf Alkohol haben ohne extra Zutaten eine feine Bratapfelschorle zaubern kann.

Auf eine wunderschöne Weihnachtszeit!

#### ZUTATEN FÜR 6 GLÄSER WEIHNACHTLICHER LILLET-BRATAPFEL APERITIF:

2cl Amaretto

4cl Lillet Blanc\*

600ml klarer Apfelsaft (Direktsaft ohne Zuckerzusatz)

2 Anissterne

1 Zimtstange

1/2 Vanilleschote (die Schote ohne das Mark reicht auch)

1 (frisches) Lorbeerblatt

6 Nelken

pro Glas 8-10 Eiswürfel

300ml Mineralwasser mit Kohlensäure, aus dem Kühlschrank

4 EL Zucker

1/2 TL Zimt (gemahlen)

#### ZUBEREITUNG:

Wichtig ist, dass der Aperitif am Ende eiskalt ist – deshalb sollten der Bratapfelsaft und das Mineralwasser vor dem Servieren ausreichend Zeit im Kühlschrank verbringen.

Den Apfelsaft mit den Nelken, den Anissternen, der Vanilleschote und der Zimtstange in einen kleinen Topf geben. Kurz aufkochen und dabei unbedingt daneben stehen bleiben damit der Saft nicht überkocht. Den Topf vom Herd nehmen und 15 Minuten ziehen lassen. Dann den Apfelsaft durch ein feines Sieb gießen und zum Beispiel in einer Teekanne auffangen. Den Saft erst bei Raumtemperatur etwas abkühlen lassen und dann im Kühlschrank weiter runterkühlen.

*In die Gläser auf dem Foto passen gut 300ml – das sind ca. 200ml Aperitif plus die Eiswürfel.*

Die Ränder der Gläser mit etwas Wasser oder einem Stück Zitrone rundum anfeuchten. Zucker und

Zimt auf einem kleinen Unterteller mischen und die Gläser kopfüber hineinstellen. Umdrehen und den Zucker kurz etwas antrocknen lassen.

Die Eiswürfel auf alle Gläser verteilen und erst den Amaretto und den Lillet Blanc hinein geben. Dann den kalten Bratapfelsaft verteilen – es sollten knapp 100ml Saft in jedes Glas kommen. Am Ende mit kaltem Mineralwasser auffüllen und sofort servieren.

Fertig ist euer weihnachtlicher Lillet-Bratapfel Aperitif!



Mit dabei beim kulinarischen Adventskalender:



