

Adventlicher Aperitif



Zutaten:

300 ml Rotwein

100 g Zucker

2 Zimtstangen

4 Sternanis

4 Nelken

4 Beutel Früchtetee

1 Flasche Prosecco, gut gekühlt

Zubereitung:

Rotwein, Zucker, Gewürze und den Teebeuteln einmal aufkochen lassen, dann 30 Minuten leicht köcheln lassen, bis sich ein nicht zu dicker Sirup bildet.

Den Sirup durch ein Sieb gießen und in einer Flasche kalt stellen.

3-4 Esslöffel Sirup in ein Sektglas geben und mit Prosecco auffüllen.

Einen schönen Start mit unserem Adventskalender wünscht der
Vorstand der Kolpingsfamilie Dörenthe

