

# HONIG IM TOPF

Das hauspost-Rezept  
aus dem Bienengarten



## Aperitif: Apfel-Minz-Drink

### Zutaten für 6-8 Personen:

- 3 Beutel Minztee
- 2 Beutel Schwarzer Tee
- je 1 Zimtstange, Sternanis, Nelke
- 2-3 EL Honig (gehäuft)
- 400 ml Apfelsaft
- 400 ml Cidre (ersatzweise Ginger Ale)
- 400 ml Sekt (ersatzweise Mineralwasser)
- 1 roter Apfel, halbiert & in Scheiben
- 1 Handvoll Minze
- Eiswürfel

*Ob mit oder ohne  
Alkohol sehr lecker... und ein  
Hauch von Orient. Die alkohol-  
freie Variante funktioniert  
für Herbsttage auch  
warm...*



### Zubereitung:

- 1** Einige Stunden vor dem Servieren die Teebeutel und die Gewürze mit ca. 750 Millilitern heißem Wasser übergießen und etwa 8 Minuten ziehen lassen – der Tee muss ordentlich stark werden!
- 2** Das Konzentrat dann mit dem Honig süßen. Es darf ruhig sehr süß sein, denn nachher wird ja alles noch verdünnt. Nun alles abkühlen lassen.
- 3** Zum Zubereiten kommt in jedes Glas eine Apfelscheibe und zu je einem Viertel Tee-Konzentrat, Apfelsaft, Cidre und Sekt beziehungsweise die alkoholfreien Getränke. Dazu noch ein paar Eiswürfel und ein Zweig Minze – fertig!
- 4** Tipps: Das Ganze lässt sich auch in einem Bowle-Gefäß zusammenmischen. dann kommen Minze und Apfelscheiben einfach mit hinein. Wer den Drink warm genießen möchte, bereitet die alkoholfreie Variante zu und macht sie nochmal im Topf heiß – dann dampfend servieren. Prickelt nicht mehr, aber schmeckt klasse!