

Glühbier



TIPP

Der Sud aus dem Nektar kann auch in größeren Mengen auf Vorrat zubereitet und dann bei Bedarf mit Bier angegossen und erwärmt werden. So hat man immer schnell ein Glühbier parat.

Trinktemperatur erwärmen und auf vorgewärmte Tassen verteilen.
4. Wahlweise kann das warme Glühbier noch mit einer Sahnehaube und etwas Zimt verfeinert werden.

ZUTATEN FÜR 4 DRINKS:

1 Orange (heiß gewaschen), 1 Liter HOPFENSEER Hell, 200 ml TRIMM 4-Fruchtnektar, 50 g SOMMERLAND Honig, 2 cm Stück BIO SONNE Ingwer, 1 Prise Salz
–
Sprühsahne (optional),
1 Prise COOK! Zimt

ZUBEREITUNG:

1. Den Fruchtnektar zusammen mit fein geriebenem Ingwer, Salz, Honig sowie Abrieb und Saft der Orange in einen Topf geben und einmal aufkochen.
2. Anschließend eine halbe Stunde abgedeckt auf kleinster Temperatur ziehen lassen.
3. Kurz vor dem Servieren die Mischung mit Bier aufgießen, auf eine angenehme