

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Dezember 2025** ▪
Tagesmotto „Weihnachts-Büffet“ mit Mario Kotaska



Mario Kotaska

Hot Cinnamon Amaretto

Zutaten für zwei Personen

Für den Hot Cinnamon Amaretto:

500 ml klarer Apfelsaft
 Amaretto, zum Aromatisieren
 Calvados, zum Aromatisieren

1 Zimtstange

1 Sternanis

Lebkuchengewürz, zum Abschmecken

Den Apfelsaft mit der Zimtstange und Sternanis in einem Topf erwärmen. Mit Amaretto, Calvados und Lebkuchengewürz abschmecken. Vor dem Servieren die Zimtstange und Sternanis entfernen.

Für die Sahne:

100 ml Schlagsahne
 1 Prise Zimtpulver

Sahne an schlagen, mit Zimt abschmecken und über einen Löffelrücken auf das Getränk geben.

Für die Garnitur:

1 Boskop-Apfel
 1 Orange, Schale
 1 Zitrone, Schale
 2 Zimtstangen
 2 Sternanis

Apfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne anschwitzen und in zwei Gläser geben. Orange und Zitrone heiß abspülen und je zwei Streifen Schale abziehen. Zusammen mit je einer Zimtstange und Sternanis in Gläser aufteilen.

Das Getränk in Gläser füllen und servieren.