



# Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: Weihnachtlicher Aperitif Spicy Pear & zwei schnelle Fingerfood Ideen

---



## Zutaten:

für den Cocktail:

750ml Birnensaft (-Nektar)

2 Sternanis

2 Zimtstangen

60g Ingwer

4 Nelken

2 TL Vanilleextrakt

Crushed Ice

16cl Wodka

für die Parma-Crissini:

12 Crissini Stangen

12 Scheiben Parmaschinken

für die Nüsse:

150g gemischte Nüsse

2 TL Olivenöl

Salz

## Zubereitung Aperitif:

Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Den Birnenektar zusammen mit den Ingwerscheiben, dem Vanilleextrakt und den Gewürzen in einen Topf geben und auf mittlerer Stufe für ca. 15 Minuten erhitzen. Anschließend beiseite stellen und für mindesten 3 Stunden durchziehen lassen (am besten über Nacht).

Wichtig: Die Gewürze erst kurz vor dem Servieren aus dem Birnensud nehmen, denn je länger diese im Sud bleiben, desto mehr Geschmack geben sie ab.

Die Gläser mit Crushed Ice füllen. Den Birnensud gleichmäßig auf die Gläser verteilen (ca. 6-8 EL) und mit Wodka (4cl pro Glas) auffüllen. Kurz mit einem Löffelstiel umrühren. Mit Sternanis und einer Zimtstange dekorieren.

Die alkoholfreie Variante: Mit Mineralwasser oder Ingwerlimonade aufgießen.

## Zubereitung Parma-Crissini:

Die Crissini-Stangen mit dem Parmaschinken umwickeln - fertig. Tipp: Selbstverständlich kann man auch eine andere Schinkensorte verwenden. Wer mag kann zusätzlich noch etwas Rucola mit einwickeln.

## Zubereitung gesalzene Nüsse:

Olivenöl in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Nüsse dazugeben und leicht braun anrösten. Vom Herd nehmen und in eine Schüssel geben. Mit Salz bestreuen und gut durchmischen. Abkühlen lassen.