

# Hot Amaretto Shooter

## Heißer Amaretto Shot mit Sahnehaube

**Amaretto erinnert viele irgendwie an Ihre Jugend. Heißer Amaretto gehörte, gehört und wird es auch in Zukunft tun einfach zu den Lieblingsdrinks unter den Heißgetränken. Mit einer schönen Sahnehaube gereicht in einem Grappaglas ist es der perfekte Begrüßungsdrink oder Starter in einen gelungenen Abend mit Gästen.**

### Zutaten

- 220 ml Apfelsaft naturtrüb
- 180 ml Amaretto
- 2 Zimtstangen
- 2 Becher Süße Sahne

### Zubereitung

- Zunächst den Apfelsaft zusammen mit den Zimtstangen in einen Topf geben und langsam erhitzen ohne das Ganze zum kochen zu bringen.
- Amaretto beigeben und erhitzen bis die Flüssigkeit schön heiß ist. Es darf nicht blubbern.
- In der Zwischenzeit die Schlagsahne herstellen. Am einfachsten macht Ihr das mit einem Sahnespender. Der Rest lässt sich dann auch schön im Kühlschrank aufheben. Für den nächsten Shooter beispielsweise.
- Die Amaretto-Apfelsaft Mischung in kleine Gläser füllen. Wir haben Grappagläser benutzt.
- Auf jedes Glas eine Sahnehaube aufsprühen.
- Dieser Shot ist der perfekte Begrüßungsdrink für Eure Gäste.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/hot-amaretto-shooter/>