

Forralt fűszeres almalé:

½ liter bio szűretlen almalé

1 nagyobb csipet fahéj

1 nagyobb csipet bio őrölt vanília por (kis üvegben kapható, de lehet egy rúd vanília kikapart belseje, majd ügyesen feloldjuk az almalében)

1 evőkanál rizs szirup (elmaradhat)

1 nagyobb csipet őrölt szegfűszeg vagy 1 egész szegfűszeg (teljesen elmaradhat)

2 kiskanál kuzu

kevés tiszta víz

Egy lábasba töltjük az almalevet, hozzáadjuk a fűszereket, majd teljesen felforraljuk, majd kis lángon forraljuk tovább. Közben a kuzut teljesen feloldjuk kevés vízben és a lassan forrdogáló almaléhoz adjuk. Lassú tűzön 3-4 percig főzzük, majd pohárba töltjük. Még melegen, ha kissé meghűlt, fogyasztjuk.