

TROCKENFRÜCHTE

Apfel-Punsch

Zutaten für 2 Portionen:

25g getrocknete Apfelschnitze	2 Zimtstangen
2dl Wasser	2 Beutel Schwarztee
5dl Apfelsaft	4EL Orangensirup
1Pk Bourbon Vanillezucker	4cl Calvados

Zubereitung:

Die Apfelschnitze in kleine Stücke schneiden.

In einer Pfanne die Apfelstücke zusammen mit dem Wasser, dem Apfelsaft, dem Vanillezucker und den Zimtstangen aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen.

Anschliessend nochmals kurz aufkochen und die Teebeutel hineingeben. Diese 3 Minuten ziehen lassen und danach wieder herausnehmen.

Den Orangen-Sirup und den Calvados beifügen und alles gut durchrühren. Den Punsch am Siedepunkt zugedeckt warmstellen oder sofort in hitzebeständigen Gläsern servieren.

Tipp:

Calvados kann für Kinderpunsch natürlich auch weggelassen werden.