

Apfelpunsch

Zutaten:

0,2l Cidre
1l Apfelsaft, naturtrüb
2 Stangen Zimt
2 Sternanis
2 Streifen Schale von einer unbehandelten Orange
4 Scheiben von einer unbehandelten Limette
4 Scheiben Ingwer
etwas Rohrzucker
1 Apfel

Zubereitung:

Den Apfelsaft mit Cidre und den Gewürzen (in einem Teebeutel) in einem Topf aufsetzen und etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Punsch durch ein Sieb gießen und die Gewürze auffangen. Den Apfel schälen und in feine Würfel schneiden, dann in den heißen Punsch geben und kurz ziehen lassen. Den Punsch mit den Apfelstücken heiß servieren.

