



Zutaten für: 8 Tassen

FRUCHTPUNSCH

ALKOHOLFREIER APFEL-PUNSCH

SCHRITT 1: Koche das Wasser für den Tee in einem Topf auf und lasse den Tee darin etwa 10 Minuten ziehen. Erwärme den Apfelsaft in einem zweiten Topf, achte aber darauf, dass er nicht kocht.

SCHRITT 2: Schäle den Ingwer und schneide ihn in dünne Scheiben. Gib Ingwer, Anis und Nelken in den warmen Saft.

SCHRITT 3: Schlitze die Vanilleschote längs auf und gib das Mark ebenfalls in den Saft. Wenn du möchtest, kannst du die Orangen auspressen und deren Saft zum Apfelsaft geben. Gib anschließend den Orangenabrieb dazu.

SCHRITT 4: Lasse alles bei mittlerer Hitze circa 10 Minuten ziehen.

SCHRITT 5: Entferne die Gewürze aus dem Saft, indem du alles durch ein Sieb gießt. Gieße jetzt den Tee in den Saft und schalte den Herd aus.

SCHRITT 6: Jetzt kannst du den Punsch mit Honig oder Zucker abschmecken und mit einer Zimtstange servieren.

Tipp: Zum Süßen des Apfelpunsch eignet sich auch Kandiszucker gut, denn er schmeckt stärker nach Karamell als raffinierter Zucker.



ZUTATEN

1 Liter Wasser
6 TL Apfeltae oder 3 Teebeutel
750 ml naturtrüber Apfelsaft
3 Nelken
2 Anissterne
1 Vanilleschote
1 Bio-Orange
oder Orangenabrieb
1 Bio-Apfel
etwas Ingwer
Zucker, Kandiszuckersticks
oder Honig nach Geschmack
Zimtstangen

Wir wünschen eine leckere Weihnachtszeit!