

Würziger Apfel-Punsch

Zutaten:

300 g Äpfel
50 g getrocknete Cranberrys
50 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 TL gemahlener Zimt
1/2 TL gemahlener Kardamom
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
1 l Apfelsaft
150 ml Calvados
750 ml Weißwein



1. Vorbereiten: Äpfel schälen, achteln und quer in dünne Spalten schneiden. Apfelspalten mit Cranberrys, Zucker, Bourbon Vanille-Zucker, Gewürzen, Finesse und 200 ml Apfelsaft in einen kleinen Topf geben. Das Ganze etwa 5 Min. mit Deckel weich dünsten. Calvados zugeben und über Nacht zugedeckt ziehen lassen.

2. Zubereiten: Am nächsten Tag Weißwein und übrigen Apfelsaft zugeben und vorsichtig erhitzen.

3. Den Punsch in hitzebeständigen Gläsern servieren.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 1 g, Kh: 32 g, kJ: 1.087, kcal: 258

etwa 8 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Für eine originelle Dekoidee 50 g Isomalt nach Packungsanleitung schmelzen und etwas abkühlen lassen. Jeweils das untere Ende von 8 langen Zimtstangen hineintauchen, kurz anziehen lassen und zum Abkühlen auf Alufolie legen. Diese "süßen" Zimtstangen können sowohl zum Umrühren des Punsch als auch für z. B. Tee verwendet werden.
- Statt Cranberrys können Sie auch Rosinen verwenden.
- Für eine alkoholfreie Variante den Punsch ohne Zucker zubereiten, den Calvados durch Apfelsaft und den Wein durch hellen Traubensaft ersetzen.