

Apfelpunsch

Dieses Rezept mit Apfelsaft, Gin und Gewürzen gelingt ganz leicht. Das heiße Getränk mit cremiger Sahnehaube schmeckt an kalten Tagen wunderbar.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1 Zitrone
- ½ gestr. TL gemahlene Gewürznelken
- 1 Zimtstange
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 1 l Apfelsaft
- 2 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Paste
- 100 ml Ahornsirup
- 200 ml Gin oder alkoholfreier Gin

Außerdem:

- 200 g kalte Schlagsahne

Wie mache ich einen Apfelpunsch?:

1 Vorbereiten:

Zitrone auspressen, Saft und Fruchtfleisch dabei auffangen und in einen Topf geben.

2 Zubereiten:

Übrige Zutaten hinzufügen und vorsichtig erhitzen.

3 Sahne steif schlagen.

4 Den Apfelpunsch in hitzebeständigen Gläsern mit der geschlagenen Sahne servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ein alkoholfreier Apfelpunsch wird ganz einfach, ohne Gin, nur mit 1200 ml Apfelsaft, Zitronensaft und Gewürzen zubereitet. Den Ahornsirup dann auf 50 ml reduzieren.