

Apfelpunsch (alkoholfrei)

etwa 6 Gläser à 2,5 dl



gelingt leicht

— bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

- 6 dl Apfelsaft
- 4 dl Wasser
- 1 Stk. Orangen, Saft davon
- 1 Stk. Zitronen, Saft davon
- 1 Stk. Zimtstangen
- 5 Stk. Gewürznelken
- 1 Stk. Sternanis
- 80 g Äpfel , gerüstet und in feine Würfel geschnitten
- 2 EL Honig
- 50 g Kandiszucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 2 ½ dl Apfelsparkling (alkoholfreier Schaumwein)

Zubereiten:

Apfelsaft mit Wasser, Orangen- und Zitronensaft aufkochen. Vom Herd nehmen und Gewürze und Äpfel dazugeben. Das Ganze ca. eine 1/2 Stunde ziehen lassen. Den Punsch mit Honig und Zucker süßen und mit Vanillin- Zucker verfeinern. Vor dem Servieren mit Apfelsparkling aufgiessen. Die Gewürze vor dem Trinken entfernen.