


Punch aux pommes (sans alcool)

environ 6 verres de 2,5 dl

 simple

 up to 40 Min.



Ingrédients:

Ingrédients:

- 6 dl de jus de pommes
- 4 dl d'eau
- 200 g oranges, jus
- 1 citron, jus
- 1 de bâtons de cannelle
- 5 clous de girofle
- 1 anis étoilé
- 80 g de pommes épluchées en petits dés
- 2 CS de miel
- 50 g de sucre candi
- 1 sachet de Sucre Vanilliné Dr. Oetker
- 2.5 dl de mousseux sans alcool

Préparer:

Porter à ébullition le jus de pomme, l'eau, le jus d'orange et de citron. Retirer du feu, ajouter les épices et les pommes en petits dés. Laisser macérer le tout pendant env. ½ heure. Sucre le punch avec le miel et le sucre candi, et l'aromatiser avec le sucre vanilliné. Avant de servir, retirer les épices et compléter avec le mousseux sans alcool.