

Kehdinger Apfelpunsch



Rezept

Zutaten

700ml Apfelsaft
3EL getrocknete Cranberries
1 Apfel

Saft einer halben Zitrone
1 Stange Zimt
80ml Ahornsirup

Zubereitung:

1. Schneidet bitte den Apfel in kleine Würfel, vergesst nicht, das Kerngehäuse vorher zu entfernen. Wer möchte, kann die rote Schale am Apfel dranlassen, das sieht im Glas dann später schön fruchtig aus.
2. Die Apfelwürfel beträufelt ihr noch mit Zitronensaft, damit sie nicht braun werden.
3. Die Flüssigkeit wird nun zubereitet:
Wir geben den Apfelsaft, die Cranberries und den Ahornsirup zusammen mit der Zimtstange in einen kleinen Topf und lassen alles heiß werden (nicht kochen).
4. Der Punsch kann so bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel gut durchziehen und sein volles Aroma entfalten.
5. Bevor ihr den Punsch in Gläsern serviert, gebt noch die Apfelwürfel hinein, das sieht schön aus und schmeckt herrlich fruchtig.
6. Wenn ihr vom Punsch noch etwas übrig habt, könnt ihr ihn auch später kalt trinken, ist auch sehr lecker!

Guten Appetit!