

# Apfel-Punsch



CULINARIUM  
ALPINUM

 30 MIN  
 EINFACH

# Apfel-Punsch

## Zutaten:

- 1L Apfelsaft naturtrüb
- 300g Rohrzucker
- 1 Vanillestängel, Samen ausgekratzt
- 3 Zimtstangen
- 3 Sternanis
- 2 Gewürznelken
- 2x Glasflaschen, 0,5l

Den Apfelsaft mit Vanille-Samen, Zimt, Sternanis und Gewürznelken aufkochen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Gewürze absieben und nochmals in einem Kochtopf zusammen mit dem Zucker aufkochen und zirka 15 Minuten köcheln lassen.

Gleichzeitig die Flaschen mit kochendem Wasser sterilisieren.

Den Apfelpunsch in die heißen Flaschen füllen und verschließen.

Der Punsch ist ungeöffnet einige Monate haltbar. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern.

*Viel Freude beim Zubereiten!*

*CULINARIUM ALPINUM, Küchen-Team*

Selbstgemachte Geschenke schmecken einfach nach mehr – nach Nähe, nach Zeit, nach echter Weihnachtsfreude. Unsere vier kulinarischen Ideen aus Alpenzutaten sind im Nu zubereitet, überraschend vielseitig und eignen sich für Schwiegereltern, Gottis oder den Arbeitskollegen beim Wichteln. Wir wünschen viel Freude beim Zubereiten und Schenken!



culinarium-  
alpinum.com/blog