

Apfel-Punsch



Apfel-Punsch

Zutaten:

- 1L Apfelsaft naturtrüb
- 300g Rohrzucker
 - 1 Vanillestängel, Samen ausgekratzt
 - 3 Zimtstangen
 - 3 Sternanis
 - 2 Gewürznelken
- 2× 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, Gotti oder den Arbeitskollegen beim Wichteln. Wir wünschen viel Freude beim Zubereiten und Schenken!



culinarium-
alpinum.com/blog