

REZEPT FÜR HEISSER APFELPUNSCH



HEISSER APFELPUNSCH

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 6 Gläser | 20 Min.

Zutaten

- 4 EL Apfel-Früchteteer oder Bratapfel-Rooibostee
- 3-4 rotschalige Äpfel
- 100 g SweetFamily Weißer Teezucker
- 1/2 Zimtstange
- 2 Gewürznelken
- 3 Korianderkörner
- 3 Pimentkörner
- 125 ml Calvados
- nach Belieben Zimtstangen zum Garnieren



4384

ZUBEREITUNG

144

Kcal

Glas ca.

0

Gramm

Eiweiß

23

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Tee in ein Tee-Ei geben und verschließen. Äpfel waschen, Schale spiralförmig abschälen. Äpfel vierteln, entkernen, klein würfeln. Mit Teezucker, Apfelschale, Gewürzen, dem Tee-Ei und 1 l Wasser in einem Topf aufkochen. 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

2. Tee durch ein Sieb in hitzebeständige Gläser gießen und Calvados darauf verteilen. Nach Belieben mit Apfelschale und Zimtstangen garniert servieren.

Tipp:

Für eine exotische Variante 1/2 Ananas von Strunk und Schale befreien, klein würfeln, in hohe Gläser geben und mit dem heißen Apfelpunsch auffüllen. Mit je 1 EL geschlagener Sahne und etwas braunem Zucker dekorieren.