



## APFEL-ORANGEN- PUNSCH

FÜR 4 GLÄSER

### ZUTATEN

1 SÄUERLICHER APFEL  
800 ML APFELSAFT  
1 UNBEHANDELTE ORANGE  
2 ZIMTSTANGEN  
2 GEWÜRZNELKEN  
4 STERNANIS  
60 ML RUM

### ZUBEREITUNGSZEIT

10 MINUTEN  
ZIEHZEIT  
10 MINUTEN

Den Apfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Den Apfel in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit 100 ml Apfelsaft kurz aufkochen. Die Apfelstückchen 5 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind. Anschließend die Hitze reduzieren. Die Orange heiß abwaschen, trocken reiben und schälen. Die Schale in den Topf geben, mit dem restlichen Apfelsaft auffüllen. Gewürze hineingeben und den Rum angießen. 10 Minuten ziehen lassen.

Gläser mit dem Apfel-Orangen-Punsch auffüllen. Gewürze und Schale nach Belieben in den Gläsern lassen oder vorher entfernen. Die Apfelstückchen mit einem Löffel aus dem Glas fischen und essen.

### - TIPP -

EINIGE SCHEIBEN FRISCHER INGWER IM GLAS SIND  
GESUND UND SORGEN GESCHMACKLICH FÜR  
ABWECHSLUNG. FÜR EINEN KINDERPUNSCH EINFACH  
DEN RUM WEGLASSEN.