



MEIN GENUSS



## Apfel-Punsch mit Amaretto



**It's a match!**

Match made in heaven! Der Ceylon Zimt ist in der kalten Jahreszeit ein Must-have in jedem Gewürzschrank!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1** Orangen halbieren und den Saft beider **Orangen** auspressen.  
Apfelsaft, Orangensaft,  
Honig, Zimt, Anis sowie Nelken in einem Topf mischen und die  
Mischung  
ca. 5 Minuten köcheln lassen. Da noch **kein Alkohol** in der  
Mischung ist, muss  
nicht auf die Temperatur geachtet werden.
- 2** Entferne dann die Anissterne und Nelken. Gieße den Cidre bzw.  
den Apfelwein sowie den Rum und den Amaretto hinzu. Süße  
eventuell mit etwas **mehr Honig** nach und erhitze den Punsch  
noch einmal kurz auf niedriger Stufe. Achte darauf, dass der  
Punsch nicht kocht, da der Alkohol ansonsten verkocht.
- 3** Gieße den **Apfel-Punsch** in Punschgläser und gib je nach  
Geschmack etwas  
Schlagsahne als Topping hinzu. Diese kann mit etwas Zimt  
verfeinert werden.  
Stecke jeweils eine Apfelscheibe als Dekoration an den Rand des  
Glases und  
fertig ist der selbstgemachte Apfel-Punsch!

### Zutaten

500 ml Apfelsaft  
Saft von 2 Orangen  
2 EL Honig  
2 EL Ceylon Zimt  
2 Stk. Sternanis  
2 Gewürznelken  
400 ml Cidre/ Apfelwein  
50 ml Rum (nach Geschmack)  
50 ml Amaretto Likör  
Schlagsahne (nach Geschmack)  
Apfelringe zur Dekoration

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code  
**FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 04.08.2026.