



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 03.11.2026.