



Apfelpunsch

Zutaten:

1 Apfel, Zitronenschale, 100 ml Schlagsahne, 500 ml Apfelsaft (klar), 400 ml Weißwein, 100 ml Amaretto, 1 Päckchen Vanillezucker, Zimt

Für die alkoholfrei Variante: Weißwein durch 400 ml Apfelsaft und Amaretto durch 100ml Orangensaft ersetzen.

Zubereitung:

Den Apfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend mit 1 TL Zitronensaft mischen. Sahne steif schlagen.

Apfelsaft, Weißwein, Amaretto mit Vanillezucker in einem Topf mischen und aufkochen lassen.

Die Apfelstücke auf Gläser verteilen und mit heißem Punsch aufgießen. Mit Sahne dekorieren und mit Zimt bestreuen.

Den heißen Punsch sofort servieren.

Quellen:

<https://www.chefkoch.de>

<https://www.einfachbacken.de>

<https://www.lecker.de>

<https://www.kuechengoetter.de>

<https://www.essen-und-trinken.de>