

Rezepte für Apfelpunsch mit und ohne Alkohol

Für alle Rezepte gilt: Punschzutaten erhitzen aber **nicht kochen!**

Alkoholfrei:

- naturtrüben Apfelsaft nach Belieben mit Zimt, Nelken und Kardamom würzen und erwärmen, ein paar Minuten ziehen lassen.
- 1 L Apfelsaft, 250 ml Orangensaft, Zimt, Nelken, evtl. Sternanis erhitzen, 20 Minuten ziehen lassen
- 1 L Apfelsaft, 250 ml Quittensaft mit Zimt und Nelken erhitzen, ein paar Minuten ziehen lassen

Mit Alkohol:

- einen kleinen Schuss Weißwein in den fertigen Punsch geben
- etwas Amaretto, Rum oder Wodka in den fertigen Punsch geben

Tipps:

- wer den Punsch süßer möchte, kann etwas Honig oder Vanillezucker zugeben.
- für die Deko eignen sich Apfelstücke. Besonders hübsch ist es, wenn Sie aus Apfelscheiben Sterne ausstechen.
- einen Apfel in Stücke schneiden und in den Punsch geben. Das sieht nicht nur schön aus, sondern kühlt den Punsch auch etwas ab.
- wenn keine Zimtstangen zur Verfügung stehen, kann auch gemahlener Zimt verwendet werden. Auf 1 Liter Apfelsaft kommt etwa 1 TL Zimt.
- wer mag, kann auch einen Spritzer Zitronensaft oder etwas Ingwer zugeben