

Rezept für weihnachtlichen Apfelpunsch

Zutaten:

für etwas mehr als 1 l Punsch

- ½ Bio-Zitrone
- 1 Bio-Orange
- 300 ml Weißwein
- 700 ml naturtrüber Apfelsaft
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 3 Gewürznelken
- 1 Msp. gemahlene Muskatblüte



Zubereitung:

1. Zitrone und Orange heiß abspülen und abtrocknen. Mit einem Sparschäler die Schale der Orange und die einer halben Zitrone abziehen. Den Saft der Orange und der halben Zitrone auspressen.
2. Wein und Saft in einen Topf geben, Zitrussäfte und -schalen sowie Gewürze hinzufügen.
3. Nun die Mischung vorsichtig erwärmen, aber nicht zum Kochen bringen.
4. Punsch bei sehr milder Hitze etwa 45 Minuten ziehen lassen. Gelegentlich umrühren und darauf achten, dass die Temperatur nicht zu hoch wird.
5. Anschließend den Punsch durch ein Sieb in einen zweiten Topf oder eine Kanne geben und so die festen Bestandteile herausfiltern.
6. Der Punsch ist nun fertig. Sie können ihn bei Bedarf einfach wieder erwärmen.

Hinweis: Für eine alkoholfreie, kinderfreundliche Variante einfach den Wein durch die entsprechende Menge Apfelsaft sowie den Saft der anderen Zitronenhälfte ersetzen. Wer es süßer mag, kann alternativ auch Trauben- oder Orangensaft zugeben.