

Bratapfelsirup oder Bratapfel-Punsch

ZUTATEN

500 ml Apfelsaft
250 g Zucker
2 Zimtstangen
3 Nelken
3 Kardamon-Kapseln
1 Vanillestange

Für den Punsch:

500 ml Apfelsaft (wer will, ersetzt die Hälfte durch Quittensaft)
500 ml Weißwein oder Früchtetee
1 Orange in Scheiben geschnitten
1 Goldpomeranze (alternativ 1 Zitrone)

ZUBEREITUNG

Für die Feiertage bereiten wir einen Bratapfel-Sirup vor, mit dem man dann im Handumdrehen einen leckeren Punsch zubereiten kann. Dafür Apfelsaft, Zucker, Zimtstangen, Nelken, Kardamom-Kapseln und die Vanillestange in einen Topf geben, aufkochen und danach etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen. Heiß in sterilisierte Flaschen füllen.

Wer lieber gleich einen Bratapfel-Punsch machen möchte, der gibt den Apfelsaft zusammen mit dem Weißwein (oder Früchtetee für die alkoholfreie Variante) in einen Topf. Ergänzt wird das Ganze durch Orangen-Scheiben und eine ebenfalls in Scheiben geschnittene Pomeranze. Wer keine Pomeranze zur Hand hat, der kann auch eine Zitrone nehmen. Alles erhitzen und heiß genießen.

Wir wünschen gutes Gelingen!

