Apfel-Zimt-Punsch

Den Apfel in Scheiben schneiden. Apfelsaft in einen Topf füllen. Die Orange mit einem Sparschäler schälen, dann auspressen. Orangenschale, Orangensaft, Gewürze und Apfelscheiben zum Apfelsaft in den Topf geben.
Den Apfelpunsch unter Rühren einmal aufkochen, dann bei geringer Hitze für ca. 1 Stunde ziehen lassen.
Mit einer Zimtstange und einer Apfelscheibe in 4 Tassen anrichten. Wer den Punsch weniger süß mag kann ihn mit etwas Wasser verdünnen. Übrig gebliebener Punsch schmeckt auch kalt als winterlicher Apfelsaft oder lässt sich zu einem weihnachtlichen Drink weiterverarbeiten.

Apfel-Zimt Gin Tonic: 2 cl Gin, 100 ml Apfelpunsch zusammen mit einigen Eiswürfeln in ein Glas geben, mit Tonic Water auffüllen und mit einer Apfelscheibe garniert servieren.

- 1 Apfel
- 1 Liter naturtrüber Apfelsaft
- 1 Bio Orange
- 2 Zimtstangen
- 1 Sternanis

KätheWohlfahrt®
Rothenburg ob der Tauber
www.kaethe-wohlfahrt.com