

# APFEL-CRANBERRY PUNSCH

Kinder lieben diesen Apfel-Cranberry Punsch! Gibt man dann noch Rotwein hinzu wird daraus im Nu ein köstlicher Glühwein.



## ZUTATEN

- 1 Apfel
- 1 Bio-Orange
- 3 Teebeutel Roter Früchtetee
- 300ml Apfelsaft
- 100ml Cranberrysaft
- 1 Liter heißes Wasser
- 1 Packung Glühweingewürz

Optional:

- 100 g Zucker & Ausstechförmchen

### Schritt 1

Das Wasser aufkochen. In einem Topf den Früchtetee in Beuteln zum heißen Wasser geben und ziehen lassen.

### Schritt 2

In der Zwischenzeit die Orange in Scheiben schneiden. Die Scheiben anschließend vierteln.

### Schritt 3

Einen Apfel schälen, das Gehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Aus den Scheiben mit kleinen Ausstechförmchen verschiedene Formen ausstechen. Den restlichen Apfel klein schneiden.

### Schritt 4

Den klein geschnittenen Apfel und die Hälfte der Orangen in den Topf mit Tee geben.

### Schritt 5

Nun die Säfte zum Früchtetee gießen, das Glühweingewürz untermischen und aufkochen. Wenn das Getränk nicht süß genug ist, kann optional noch Zucker hinzugefügt werden.

### Schritt 16

Temperatur auf ein Minimum reduzieren und das restliche Obst dazu geben. Bis zum Servieren warm stellen. Fertig ist der leckere Kinderpunsch!

## ALKOHOLISCHE VERSION

Noch 1 1/2 Liter Rotwein und ein Schuss Rum dazu gegeben. Fertig ist der köstliche Glühwein!