

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!