



Menge 4 - 5 Tassen à 200 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

BRATAPFEL-PUNSCH

Mehr Weihnachten geht kaum! Der Punsch aus Apfelsaft, Amaretto, Vanille, Zimt und Piment ist Gemütlichkeit zum Schürfen – da wird der Weihnachtsmarkt fast überflüssig.



Zubereitung

1. Bio-Zitrone heiß abwaschen und 2 Scheiben abschneiden.
2. Apfelsaft mit Zitronenscheiben, aufgeschlitzter Vanilleschote, restlichen Gewürzen und Diamant Brauner Kandis erhitzen. Bei mittlerer Hitze mit Deckel ca. 15–20 Minuten ziehen lassen.
3. Währenddessen Wasser zum Kochen bringen, Tee damit aufgießen und 8 Minuten ziehen lassen. Teebeutel herausnehmen.
4. Gewürze und Zitronenscheiben aus dem Saft entfernen. Saft mit Tee mischen, zuletzt Amaretto unterrühren.
5. Bratapfel-Punsch heiß servieren.

Zutaten

2 Scheiben	Bio-Zitrone
200 ml	klarer Apfelsaft
1	Vanilleschote
4	Zimtstangen
10	Nelken
12	Pimentkörner
40 g	Diamant Brauner Kandis
800 ml	Wasser
4 Beutel	Apfeltee
100 ml	Amaretto

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.