Alkoholfreier Apfelpunsch

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	1 St.
Apfelsaft, naturtrüb	600 ml
Orangensaft	200 ml
Brauner Zucker	2 EL
Nelken	3 St.
Zimtstange	1 St.
Schlagsahne	200 g
Vanille Zucker	1 EL
Zimt	

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Apfel vierteln, Strunk und Kerne entfernen und klein würfeln.

2. In einem Topf Apfel mit Apfelsaft, Orangensaft, Zucker, Nelken und Zimtstange aufkochen. Auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. köcheln.

3. Währenddessen in einer Schüssel Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. Vanillinzucker einrieseln lassen.

4. Gewürze aus dem Apfelpunsch nehmen und heiß mit Apfelstückchen in Tassen füllen. Mit Schlagsahne und Zimt bestreut servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	203 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	6 g