

Rezepte

Apfelpunsch

ein Rezept von Angelika Bork

Zutaten

- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Zimtstange
- 2 Gewürznelken
- 1 l naturtrüber Apfelsaft
- 150 ml Calvados
- 200 g Sahne

Zubereitung

Den Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und mit der Zimtstange, den Nelken und dem Apfelsaft in einem Topf bei schwacher Hitze heiß werden lassen und dann zehn Minuten köcheln. Den Calvados in den Punsch einrühren und alles 3 bis 5 Minuten ziehen lassen.

Dann den Punsch durch ein feines Sieb in hitzebeständige Gläser gießen und eine Haube aus steif geschlagener Sahne draufgeben. Mit Zimt bestäuben und sofort servieren.