

Genießen

Björn Deinert

Freitag, den 23.12.2022

Apfelpunsch aus frischen Äpfeln

Für 4 Portionen

Zutaten

500 g Äpfel (Elster, Cox Orange oder Boskop)

30 g Ingwer

30 g Trockenpflaumen

1 Biozitron

30 g Akazienhonig

2 Stangen Zimt

100 ml Amaretto

Bei Bedarf: Kardamom, Sternanis

Zubereitung

1. Für den Apfelpunsch die Kerngehäuse, Blüten und Stielansätze von den Äpfeln entfernen und in Stücke schneiden. Außerdem Ingwer mit der Schale in grobe Stücke und die Zitrone in Scheiben schneiden. Außerdem die Trockenpflaumen grob würfeln.
2. Apfel- und Ingwerstücke, Zitronenscheiben, Trockenpflaumen und drei Liter Wasser in einen Topf füllen und zum Kochen bringen. Dann bei schwacher Hitze ohne Deckel eine dreiviertel Stunde ziehen lassen.
3. Den Tee mit Honig abschmecken, die Honigmenge hängt dabei von der Süße der verwendeten Früchte ab.
4. Zum Servieren den Apfelpunsch durch ein Sieb abseihen und heiß genießen.