

Alkoholfreier Punsch

Zutaten (für 4 Gläser):

750ml	Apfelsaft
250ml	Orangensaft (idealerweise frisch gepresst)
2	Zimtstangen
3	Nelken
2	Anis-Sterne
1	Bio-Orange

Schritt 1:

Apfelsaft und Orangensaft in einen Topf geben und auf mittlerer Stufe erwärmen, bis er dampft, aber **nicht kocht**. Mischung von der Herdplatte nehmen. Zimtstangen, Nelken und Anissterne hinzugeben.

Schritt 2:

Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale mit einem Sparschäler abziehen. Orangenschale ebenfalls zum heißen Apfelpunsch geben, dann für **mindestens 30 Minuten** durchziehen lassen.

Schritt 3:

Den Apfel-Zimt-Punsch durch ein Sieb in die Gläser füllen, damit die Gewürze im Sieb zurückbleiben. Gläser mit Apfel- oder Orangenscheiben dekorieren und warmen Apfelpunsch direkt servieren. Der alkoholfreie Apfelpunsch hält sich für ca. 7 Tage im Kühlschrank und kann nach Bedarf nochmals erwärmt werden.

Tipp:

Wer kein Sieb zur Verfügung hat, kann die Gewürze auch in einem Teesieb in den Punsch hängen.