

Alkoholfreier Apfelpunsch

Wenn ich aus der Kälte nach Hause komme, wärme ich mich meistens mit einem Tee auf. Manchmal aber darf es etwas besonderes sein und dann wird Apfelpunsch geschlürft. Mit dem fruchtigen Aroma auf den Lippen, dem winterlichen Duft im Raum und einem wohlig warmen Gefühl im Bauch sind die kalten Monate nur noch hab so schlimm.



Alkoholfreier Apfelpunsch | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (3 große Tassen): 1 Liter naturtrüber Bio-Apfelsaft |
1 Bio-Orange | 1 Stange Zimt | 2 Stücke Sternanis | 3
Esslöffel brauner Zucker | 4 Nelken | Teesieb



Alkoholfreier Apfelpunsch | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (15 Minuten): 1. Orangenschale mit einer Reibe entfernen und die Zesten mit dem Apfelsaft, der Zimtstange und dem Zucker in einen Topf geben. 2. Orange auspressen und Saft in den Topf geben. 3. Restliche Zutaten in ein Teesieb füllen und dieses in den Apfelsaft legen. Alles zusammen bei geringer Hitze köcheln lassen. 4. Desto länger ihr es kochen lasst, desto intensiver wird der Geschmack. 5. Teesieb und Zimtstange entfernen und heiß servieren oder bei 90° Grad 30 Minuten einkochen (bitte beachte dazu auch meine [Einkoch-Hinweise](#)).

Jetzt noch mehr [Getränke-Rezepte](#) oder weitere [Rezepte mit Äpfeln](#) entdecken!

Nährwerte/Stück: 76 Kalorien | 0,1 Gramm Fett | 18,7 Gramm Kohlenhydrate | 0,4 Gramm Eiweiß