

Rezept

# Apfelpunsch

Ein Rezept von Apfelpunsch, am 01.03.2024

## Zutaten

|                 |                        |
|-----------------|------------------------|
| 2 Zitronen      | 2 Äpfel (z. B. Elstar) |
| 2 EL Honig      | 3 Kardamomkapseln      |
| 3 Sternanise    | 1,5 l Apfelsaft        |
| 200 ml Calvados |                        |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 8 Gläser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

## Zubereitung

1. Den Saft der Zitronen auspressen. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in kleine Würfel schneiden und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln und mischen.
2. Die Apfelwürfel mit dem Honig in einen Topf geben. Die Kardamomkapseln in einem Mörser oder mit einem Messer leicht zerdrücken. Mit Sternanis und 300 ml Apfelsaft zu den Apfelwürfeln geben. Alles langsam bei kleiner Hitze aufkochen und 6-8 Min. köcheln lassen.
3. Dann die Mischung durch ein Sieb in einen Topf gießen. Die Flüssigkeit mit dem übrigen Apfelsaft und Calvados auffüllen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. ziehen lassen.
4. Nach Belieben die mitgekochten und abgetropften Apfelstückchen in hitzebeständige Gläser füllen. Den heißen Punsch dazugießen und sofort servieren.