

Rezept

## Apfelpunsch mit Sahne

Ein Rezept von Apfelpunsch mit Sahne, am 23.04.2024

### Zutaten

<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (ca. 3 cm)	<b>1 1/2</b> Zimtstangen
<b>1 l</b> naturtrüber Apfelsaft	<b>200 g</b> Sahne
<b>2-3 EL</b> Zucker	<b>160 ml</b> Calvados (frz. Apfelbrand)
Zimtpulver zum Bestreuen	

### Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht

### Zubereitung

1. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Ingwer und Zimt mit dem Apfelsaft in einen Topf geben und zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 10 Min. köcheln lassen.

---

2. Inzwischen die Sahne mit dem Zucker verrühren und mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen.

---

3. Den Calvados in den Punsch rühren und zugedeckt bei kleiner Hitze nochmals 3-5 Min. ziehen lassen. Den Punsch durch ein Sieb in hitzebeständige Gläser oder Becher gießen, jeweils einen großzügigen Klecks Sahne daraufgeben und mit Zimtpulver bestreuen.