

Rezept

Bratapfelpunsch mit Rosinen

Ein Rezept von Bratapfelpunsch mit Rosinen, am 08.12.2025

Zutaten

1 l	naturtrüber Apfelsaft	2 EL	Rosinen
2	säuerliche Äpfel (à ca. 200 g, z. B. Boskop)	6 EL	Teesirup
3	Teebeutel schwarzer Tee (z. B. Earl Grey)	30 g	gebrannte Mandeln
300 g	Sahne	2 Pck.	Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Drinks (à ca. 300 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 265 kcal, 13 g F, 2 g EW, 35 g KH

Zubereitung

1. In einem kleinen Topf 100 ml Apfelsaft erhitzen, vom Herd nehmen. Die Rosinen dazugeben und abgedeckt ca. 1 Std. ziehen und quellen lassen.
2. Dann den Backofen auf 200° vorheizen. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse mit einem Ausstecher großzügig entfernen (Bild 1). Die Äpfel in eine flache Form setzen und mit den Rosinen füllen, die übrige Einweichflüssigkeit angießen. Die Äpfel rundherum mit 2 EL Teesirup einpinseln (Bild 2). Die Äpfel im Backofen (Mitte) in ca. 40 Min. nicht zu weich braten.
3. Anschließend in einem Topf 1 l Wasser aufkochen, vom Herd nehmen. Die Teebeutel darin ca. 5 Min. ziehen lassen, danach herausnehmen und den übrigen Apfelsaft zum Tee gießen. Den Punsch erhitzen und mit restlichem Teesirup süßen.
4. Die Bratäpfel in grobe Stücke schneiden (Bild 3), mit den Rosinen zum Punsch geben und kurz ziehen lassen. Inzwischen die gebrannten Mandeln fein hacken oder mörsern. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen.
5. Die Bratapfelstücke und die Rosinen aus dem Punsch löffeln und auf Becher oder Gläser verteilen, mit dem Punsch aufgießen. Die Sahne daraufgeben und mit Mandeln bestreuen. Den Bratapfelpunsch mit Löffeln servieren.