

Apfelpunsch mit Alkohol

Abends beim Sit-in mit Freunden darf der Punsch gern auch ein paar Umdrehungen haben. Für 4 Portionen alkoholhaltigen Apfelpunsch brauchen Sie:

- 500 ml Apfelsaft nach Belieben (Jonagold, Golden Delicious..)
- 1 Apfel
- 400 ml Grüner Veltliner Kammerling
- 100 ml Amaretto
- 100 ml Schlagobers
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Zimtpulver

1. Der Apfel macht den Anfang. Diesen erst vierteln, um das Kerngehäuse zu entfernen, dann in kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft vermischen. Der Zitronensaft verhindert, dass die Apfelstücke unansehnlich braun werden.

2. Im nächsten Schritt das Schlagobers steif schlagen. Anschließend Saft, Wein, Amaretto und Zucker in einem Topf geben und zum Kochen bringen.

3. Verteilen Sie die Apfelstücke auf vier Gläser und gießen Sie diese mit dem Punsch auf. Fürs Auge kommt nun noch je ein Löffel Schlagobers und eine Prise Zimt obendrauf.