

KOCH BIBLIOTHEK

Schleswig - Holstein

im Förderverein Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld e.V./Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de * www.gemeinsamtafeln.com * 0171-9073606 * 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

KoBi's Rezeptwelt

Apfelpunschder wärmende für 1,5 Liter

Zutaten

1 Liter Wasser, 3-4 Beutel Apfeltee (alternativ Früchtetee), ½ Liter guter Apfelsaft, gerne naturtrüb, 6 Nelken, 1 Stange Zimt, 2-3 Sternanis nach Größe, Honig zum süßen.

Einige Spalten/Stücke von der Bio-Zitronen und Bio-Apfelsine

Zubereitung

- Wasser in einem größeren Topf zum Kochen bringen
- Teebeutel hinein und nach Anleitung ziehen lassen
- Teebeutel entfernen
- Saft und Gewürze zufügen
- Zitrone und Apfelsine waschen, in Scheiben und dann in Viertel schneiden
- Fruchtstücke in den Punsch geben und alles erwärmen
- Der Punsch sollte nicht kochen
- Punsch kosten und nach Geschmack mit Honig süßen