

# Apfelpunsch-Gewürz



## Zutaten

Apfelpunsch-Gewürz

- 1 ½ EL Zimtpulver
- ½ TL Ingwerpulver
- ½ TL Kardamompulver
- 1 Vanilleschote
- 1 Msp. Anispulver
- 1 Msp. Pimentpulver
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 1 Msp. Muskatnusspulver
- 1 Msp. Fenchelpulver
- 70 g Zucker

Für den Apfelpunsch

- 1 l naturtrüben Apfelsaft
- 1 Zimtstange
- 1 Apfel
- 3-4 EL Apfelpunsch-Gewürz

Außerdem:

- 250 ml Sahne
- 1 EL Apfelpunschgewürz

## So wird's gemacht:

Zunächst das Apfelpunsch-Gewürz vorbereiten. Hierfür die Vanilleschote auskratzen und sowohl das Innere als auch die Schote in den Zucker geben. Die restlichen Gewürze hinzugeben und alles gut verrühren. Menge in ein Glas geben und luftdicht verschließen.

Für den Punsch den Apfel in Scheiben schneiden und Sterne ausstechen. Den Apfelsaft in einen großen Topf geben, Zimtstange, Apfelsterne und Apfelpunsch-Gewürz hinzugeben und langsam aufkochen, 30 Minuten köcheln lassen.

Derweil die Sahne mit dem Apfelpunschgewürz steif aufschlagen. Apfelpunsch in Gläser füllen und mit der Sahne servieren.

Das Apfelpunschgewürz kann auch toll verschenkt werden.

Wer möchte, kann den Punsch natürlich auch mit Schuss servieren. Hier eignet sich toll Amaretto.