

Aus dem Landhaus Begatal

Stephan Bükers Apfelpunsch



- 0,7 l Apfelsaft von Karla Ebert
- 1 cm Ingwer
- 1/2 Vanillestange
- 1 Zimtstangen
- 2 Kapseln Kardamom
- 3 Nelken
- 1 Sternanis
- 3 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 6 rosa Pfefferbeeren



Die Gewürze in einem Topf leicht anrösten, bis es schön duftet, aber vorsicht! Nicht anbrennen lassen.

Dann mit dem Apfelsaft aufgießen und den halbierten Ingwer sowie, die aufgeschnittene Vanillestange dazugeben. Einmal aufkochen lassen und dann ca. 10 Min leicht köcheln lassen. Die Gewürze, den Ingwer und die Vanillestange durch ein Sieb abgießen. Den fertigen Apfelpunsch nach Belieben mit Honigsüßen sowie mit Rum oder Wacholder abschmecken.

Viel Spaß beim Genießen.