



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Karamell Apfelpunsch

Karamell Apfelpunsch

1 l naturtrüber Apfelsaft

2 Zimtstangen

4 Nelken

4 Kardamomkapseln

4 Sternanis

1 Vanilleschote

50 ml Nick Sweet Caramel Toffee Sauce

Optional:

Schlagsahne

Zimtpulver

Karamell Apfelpunsch

1.

Den Apfelsaft in einen großen Topf gießen. Die Zimtstangen, Nelken, Kardamomkapseln und Sternanis hinzufügen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark zusammen mit der Schote in den Topf geben.

Den Apfelsaft und die Gewürze langsam erhitzen. Den Punsch zum Kochen bringen und dann die Hitze reduzieren. Den Punsch etwa 15-20 min. bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Den Punsch durch ein feines Sieb in eine Schüssel oder einen anderen Topf gießen. Die Karamellsauce zum Punsch geben und gut umrühren, bis alles gut vermischt ist. Ggf. nochmal leicht erhitzen.

Den Punsch in Tassen gießen und nach Belieben mit Schlagsahne, einer Prise Zimtpulver und weiterer Karamellsauce garnieren.