



# Apfelpunsch

## ZUTATEN

- 1 Flasche Apfelsaft
- 1 Zimtstange
- 3-5 Nelkenköpfe
- 3-5 Pimentkörner



## ZUBEREITUNG

1. Apfelsaft zusammen mit den Gewürzen in einem Kochtopf erwärmen (nicht kochen).
2. Den Punsch bei niedriger Hitze für eine halbe Stunde ziehen lassen, damit sich die Aromen der Gewürze entfalten können. Je länger der Apfelsaft zieht, desto aromatischer wird der Punsch.
3. Apfelpunsch warm servieren.