



„Blauer Salon“ Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld /Elmar-Limberg-Platz 4/1.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 Apfelpunsch ... eine Gewürzmischung

Zutaten

200 Gramm Rohrzucker, 1 ½ Teelöffel Zimt, ½ Teelöffel Sternanis, ½ Teelöffel Nelken,
Zitronenabrieb getrocknet, Orangenabrieb getrocknet,

Alle Gewürze und den getrockneten Abrieb in ein Glas geben. Gut vermischen und sehr gut verschließen

KoBi`s Apfelpunsch ... ein Wohlgeschmack

Zutaten

Apfelsaft, Wasser, Gewürzmischung, für Erwachsene Amaretto, geschlagene Sahne

Zubereitung

- Ein Teil Wasser mit 2 Teilen Apfelsaft in einem Topf erhitzen, aber nicht aufkochen lassen
- Direkt die Gewürzmischung zugeben
- Pro Liter Flüssigkeit rechnet man 2 Teelöffel Gewürzmischung
- Für Erwachsene gerne mit Amaretto abschmecken
- Ein Klecks Sahne dazu ist besonders lecker

Einfacher Apfelpunsch ... an kalten Tagen

Zutaten

120 Gramm Rohrzucker, 1 Teelöffel Zimt, ½ Teelöffel Nelken, 2 Messerspitzen geriebenen Muskat

1 Liter Apfelsaft, ¾ Liter Winterfrüchtetee

Zubereitung

- Gewürze vermischen
- Apfelsaft und den gekochten Tee in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen.
- 1 Esslöffel von der Gewürzmischung und den Zucker zugeben
- Ein paar Minuten ziehen lassen

Verfeinern kann man den Apfelpunsch durch frisch gepressten Orangensaft