

Alkoholfreier Apfelpunsch mit Honigcreme und Keks-Crunch



Zutaten

- 1 l Apfelsaft
- 2 Äpfel
- 2 EL Kandiszucker
- 2 EL Honig
- 2–3 Scheibchen Ingwer
- 2 Zimtstangen
- 4 Nelken
- Mark einer Vanillestange
- 1 Bio-Limette in Scheiben
- 100 g Sauerrahm
- Saft und Abrieb einer ½ Bio-Limette
- 1 TL Honig
- ½ TL Zimt
- 2 Kekse, zerrieben



Zubereitung

Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und mit Schale in 1 cm große Würfel schneiden.

Den Apfelsaft zusammen mit Kandiszucker, Honig, Ingwerscheibchen, Zimtstangen, Nelken, Limettensaft und -schale sowie der Vanillestange und dem ausgekratzten Vanillemark in einem Topf erhitzen.

Die Apfelwürfel hinzugeben und 2 Minuten sanft köcheln lassen. Den Deckel aufsetzen und beiseitestellen. Nun 15 Minuten ziehen lassen, danach heiß mit Apfelstückchen in Gläser abfüllen.

Den Sauerrahm mit Limettenabrieb, Zimt und 1 TL Honig vermischen. Jeweils 1 EL auf den Punsch setzen und mit Keksbröseln bestreuen. Heiß servieren.