



### **Normannischer Apfelpunsch**

Wenn es kalt ist draußen und man kommt von einem Spaziergang zurück, ist das genau das richtige um wieder "aufzutauen" :-)

#### **Zutaten für 4 Portionen:**

- 12 TL Früchtetee Mischung Apfel-Orange
- 1 Liter Wasser kochend
- 500 g Äpfel säuerlich
- 3 Orange
- 1 Limette
- 170 g Zucker (Kandiszucker), braun
- 1 Zimt - Stange
- 1 Gewürznelke(n)
- 250 g Sahne
- 250 ml Calvados
- Zimt zum Bestäuben

#### **Zubereitung:**

Den Früchtetee mit dem kochenden Wasser überbrühen und 5 Minuten ziehen lassen und in einen Topf abseihen.

Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in dünne Scheiben schneiden und in den Tee geben.

Orangen ebenfalls schälen, die weiße Haut entfernen, das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und ebenfalls zum Tee geben.

Limette auspressen und den Saft hinzufügen.

Kandiszucker, Gewürznelke, sowie Zimtstange dazugeben.

Einmal aufkochen lassen und dann weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen die Sahne steif schlagen. Unter die Teemischung den Calvados rühren.

Dann durch ein feines Haarsieb in feuerfeste Teegläser gießen.

Auf jede Portion ein Sahnehäubchen geben und mit Zimtpulver bestreuen.

**Tipp:** Für die jugendfreie Variante den Calvados einfach durch Apfelsaft ersetzen.

Und nun einfach genießen.....

Eure Gudrun von Mödling