

Apfelpunsch - Sirup (ergibt etwa 4 bis 5 Liter)

Zutaten: 3 l trüber Apfelsaft
 1.2 kg Rohrzucker, grob
 1.5 TL Zimt
 6 St Gewürznelken
 4 - 5 daumengrosse Stück Ingwer
 3 Vanillestängel
 Etwas Orangenschale (etwa 1 Orange)
 3 TL Zitronensäure (in Apotheke erhältlich)

Zubereitung:

Die Orangen gut waschen und am besten mit dem Sparschäler etwas Schale entfernen. Wichtig ist, dass keine oder so wenig wie möglich weisse Schale dabei ist. Der Punsch könnte ansonsten etwas bitter werden.

Alle Zutaten in eine grosse Pfanne geben und zum Kochen bringen. Für weitere 15 Minuten köcheln lassen. Den noch heissen Sirup in sterile aber warme Flaschen abfüllen und sofort verschliessen. Der Sirup ist nun so für ca. 6 Monate haltbar. Angefangen würden wir ihn am besten im Kühlschrank aufbewahren.

Für den Punsch, je nach eurem Geschmack, etwa 1 Teil Sirup mit 5 Teilen heissem Wasser aufgiessen.

Frohe Weihnachten und alles Gute fürs 2023 wünscht euch

Familie Stoller