

Bratapfelpunsch

Wir haben uns was Besonderes einfallen lassen: Bratapfelpunsch! Wärmender Punsch mit dem Geschmack von würzigen Bratäpfeln und einer Sahne-Karamellhaube.



Portionen: 6
Vorbereitung: 15 min
Zubereitung: 2 h
Zeit gesamt: 2 h 15 min
Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten für den Bratapfelpunsch:

- 1 Bio-Orange
- 1 Vanilleschote
- 1 l naturtrüber Apfelsaft
- 1 Zimtstange
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 200 ml brauner Rum

Außerdem:

- 2 EL Sultaninen
- 4 EL Mandelstifte
- 1 Rezept Heimathäppchen-Karamellsoße
- 200 g Sahne

- 30 g Zucker

Besondere Utensilien:

- Elektrisches Handrührgerät

Zubereitung:

- **Für den Bratapfelpunsch** die Orange heiß waschen, trocknen und die Schale in Streifen abschälen.
- Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen und beiseite stellen.
- Apfelsaft, Orangenschale, Vanilleschote, Zimtstange sowie eine kräftige Prise Muskatnuss in einen Topf füllen und einmal aufkochen.
- Herd abschalten, den Deckel auflegen und den Apfelsaft mit den Gewürzen 90 Minuten durchziehen lassen.
- Die Sultaninen mit dem Rum übergießen und beiseite stellen.
- Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie goldgelb sind und köstlich duften. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
- Die Heimathäppchen-Karamellsoße zubereiten und beiseite stellen.
- Die Sahne mit dem restlichen Zucker sowie dem Vanillemark steifschlagen.
- Die Sultaninen abgießen, dabei den Rum auffangen.
- Rum zum Apfelsaft gießen und alles nochmals erwärmen.
- Jeweils ein Viertel der Sultaninen und Mandelstifte in vier große, hitzebeständige Gläser füllen.
- Bratapfelpunsch durch ein Sieb in die Gläser gießen, mit reichlich geschlagener Sahne garnieren und etwas Heimathäppchen-Karamellsoße über die Sahne gießen.
- Bratapfelpunsch mit langen Löffeln servieren – **Mahlzeit!**