

APFELPUNSCH-ZUCKER



APFELPUNSCH-ZUCKER

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 18 Portionen | 80 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 3 Bio-Orangen (ca. 500 g)
- 2 Zimtstangen
- 2 Sternanis
- 4 Gewürznelken
- 1 Stückchen Macis (Muskatblüte)
- 250 g SweetFamily Brauner Zucker



1109

ZUBEREITUNG

59

Kcal

0

Gramm

14

Gramm

0

Gramm

Pro Portion
(ohne Saft) ca.

Eiweiß

Kohlenhydrate

Fett

1. Backofen vorheizen (60 ° Umluft; siehe Tipp). Orangen heiß waschen, trocknen und Schale sehr dünn abschälen, so dass möglichst keine weiße Innenhaut daran haftet. Schale auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im heißen Ofen ca. 60 Minuten trocknen, bis sie keine Feuchtigkeit mehr enthält. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Gewürze im Mörser nicht zu fein zerstoßen. Orangenschale klein schneiden. Beides mit braunem Zucker mischen und in saubere, trockene Gläser füllen. Fest verschließen.

3. Zum Verschenken Gläser mit einer Zubereitungsanleitung versehen: „Pro Becher Apfelpunsch 1 EL aromatisierten Zucker mit 200-250 ml Apfelsaft bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen. 7-10 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Nach Belieben nochmals erhitzen, durch ein Sieb in Becher gießen.“

Tipp:

Wer keinen Ofen mit Umluftfunktion hat, kann die Orangenschale auch bei 75 °C Ober-/Unterhitze trocknen, sollte dafür aber etwas mehr Zeit einplanen.

Obst: Orange **Kraut und Gewürz:** Zimt, Anis