

Kinderpunsch Punsch



Rezept in Anlehnung an "Kochen mit Pettersson und Findus"/Foto Gisela M.

Zutaten:

Abrieb einer ganzen unbehandelten Zitrone und ggf. auch einer Orange

Saft einer halben Zitrone

Saft einer Orange

1l Apfelsaft

1l Traubensaft

6-8 Nelken

2 Stangen Zimt

1 Prise Muskat

Optional: etwas Honig

Zubereitung:

Schale von Zitrone und wer mag auch von der Orange abreiben.

Zitrone und Orange auspressen (das würde mit Zitronenpresse gehen, bei so kleinen Mengen nehme ich lieber die Handpresse).

Saft, Zitronen- /Orangenschale und Gewürze in Kessel der CC geben ohne Rührelement, Temperatur auf 110 Grad und aufkochen lassen.



Sobald alles kocht die Temperatur auf 85 Grad zurückstellen, Timer 10 Minuten stellen, und alles bis es piept ziehen lassen.

Durch einen Sieb abseihen und abschmecken. Uns ist es so bereits süß genug, aber wer mag kann auch gerne noch etwas Honig dazugeben.

Schmeckt warm (der Renner für Kinder auf jeder Weihnachtsfeier, dann alles in ein Bowleglas füllen und noch ein paar Orangescheiben darüber geben) und kann aber auch im Hochsommer gekühlt mit Eiswürfeln serviert werden.