

VERPOORTEN Amaretto-Punsch

Zutaten

Basis-Zutaten für einen "VERPOORTEN Amaretto-Punsch mit fein-fruchtiger Aprikosennote":

- 100 ml VERPOORTEN EDITION Amaretto-Apricot
- 120 ml fruchtig-süßer Weißwein (Moscato Kalifornien mit Aprikosennote)



Zubereitung

1. VERPOORTEN EDTION Amaretto-Apricot in einen Topf geben und bei mittlerer Stufe (E-Herd 3-4, Gas Herd 1-2) vorsichtig erwärmen.
2. Weißwein und die gewünschte Menge Gewürze dazugeben, weiter erwärmen, bis der Amaretto-Punsch einmal kurz aufkocht.
3. Kurz vor dem Servieren mit etwas frisch geschlagener Sahne, gerösteten Mandelblättchen und etwas Zimt garnieren.

Leckerer VERPOORTEN Amaretto-Punsch mit fein-fruchtiger Aprikosennote.

Vorschläge für weitere Verfeinerungen:

1. Ein Teebeutel Glühweingewürz (Zutaten: Orangenschale, Zimt, Gewürznelken) oder einen Teebeutel Süßer Bratapfel
2. 1 - 2 Prisen Zimt und 1 Prise Kardamom
3. 1/2 Teelöffel Vanillezucker oder 1/2 Teelöffel fein gekörnter brauner Kandis und etwas Tonkabohnenabrieb (sparsam dosieren)
4. Ein Teelöffel Honig in den Punsch, Schokoplättchen und Sprühsahne als Deko

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Amaretto-Punsch](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (12/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

VERPOORTEN Amaretto-Punsch

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Amaretto-Punsch](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (12/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de