

VERPOORTEN Apfelpunsch

Zutaten

320 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 unbeh. Limetten
1 l Apfelsaft
2-3 Sternanis
1 roter Apfel



Zubereitung

Die Limetten unter heißem Wasser abbrausen und trocken tupfen. Schale mit einem Sparschäler abziehen. Acht dünne Streifen beiseite legen. Den Rest mit Apfelsaft und Sternanis in einem großen Topf zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und 10 Min. ziehen lassen. Den VERPOORTEN in acht Gläser gießen. Die Apfelsaftwürzmischung kurz aufkochen lassen und heiß durch ein Sieb auf den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gießen. Kurz unterrühren.

Den Apfel waschen, trocken tupfen das Kerngehäuse entfernen, in dünne Spalten schneiden und mit Limettensäure beträufeln. Die Gläser mit Limettenschale und den Apfelspalten garnieren. Sofort servieren.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Apfelpunsch](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (9/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de