

Apfelpunsch nach Frau Rührwerk

Zutatenliste

- 3 lt Apfelsaft
- 8 Stk. Zimtstangen
- 6 g Nelken ganz
- 60 g Ingwer frisch
- 1½ Stk. Vanillestange
- 1½ Stk. Zitrone bio oder unbehandelt
- 1½ Stk. Orange bio oder unbehandelt
- 3 kg Rohrohrzucker

Was wir sonst noch brauchen

- 1 grosse Pfanne (min. 6 Lt. Inhalt)
- 1 grosses Sieb, 1 Passiertuch
- 1 Schöpfkelle, 1 Trichter
- 11-12 Flaschen à 3.5 dl

Vorgehen

1. Zimtstangen und Nelken in die grosse Pfanne geben, kurz anrösten, bis es duftet (nicht zu lange, dass die Gewürze nicht verbrennen), Ingwer dazu geben, kurz mitrösten, mit Apfelsaft ablöschen, restliche Zutaten beigeben und aufkochen. ca. 15 Min. halb zugedeckt leicht köcheln lassen. (Achtung, es kocht auch gerne über)
2. Die Flaschen gut ausspülen, mit kochendem Wasser auffüllen. Darauf achten, dass die Verschlüsse mit dem kochenden Wasser ebenfalls überbrüht werden.
Alternativ: Flaschen sauber abwaschen, anschliessend bei 100° im Backofen für min. 10 Minuten sterilisieren.
3. Sirup durch ein sehr feines Tuch, oder Sieb in eine frische Pfanne abgiessen. Noch einmal kurz aufkochen.
4. Wasser aus den Flaschen ausleeren (Achtung, sehr heiss!), mit dem Trichter den Sirup abfüllen. Am besten im Waschbecken, falls eine Flasche kippt oder bersten sollte, ist es einfach zu beseitigen.
5. Flaschen verschliessen, und kurz auf den Kopf stellen (2-3 Min.), abkühlen lassen, wenn die Flaschen kalt sind, Sirupreste abspülen. (Achtung, heisse Flaschen NIE unter kaltem Wasser abwaschen, sie zerspringen!)

Haltbarkeit

Mindestens ein Jahr, hält aber locker auch länger.