

Apfel-Rum-Punsch

ZUTRATEN:

2 Orangen
1 Limette
600 g Apfelsaft
80 g brauner Kandiszucker
2 Nelken
1 Zimtstange
140 g Rum*

Für das Topping:

150 g Sahne
etwas Zimt

ZUBEREITUNG:

Röhreinsatz einsetzen. Sahne in den Mixtopf geben und auf Stufe 3 steif schlagen. Umfüllen und kalt stellen. Mixtopf kurz mit Wasser spülen. Röhreinsatz entfernen.

Orangen mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr vorhanden ist. Halbieren und in den Mixtopf geben

Limette auspressen und Saft zugeben. 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern.

Apfelsaft zugießen. Nun den Gareinsatz einsetzen und Kandiszucker, Nelken und die Zimtstange hineingeben. Das Ganze 10 Min.190°C/Stufe 3 aufkochen.

Gareinsatz herausnehmen. Rum zugießen und 5 Sek./Stufe 5 mixen.

Punsch durch ein feines Sieb gießen und auf 4 hitzebeständige Gläser oder Tassen verteilen.

Mit geschlagener Sahne und Zimt garniert servieren.