

LOOSLI



LEA'S GLÜHWISKY

LEA'S GLÜHWHISKY



ZUTATEN

1000 ml	Apfelsaft, naturtrüb
1 Stk	Orange
2 Stk	Stangen Zimt
1 EL	Honig
1 TL	Vanillezucker
	Gewürznelke
	Anis-Sterne
200 ml	Whisky

SO WIRD'S GEMACHT

1. Schritt

Apfelsaft in einen grossen Topf geben. Die Orangen in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und je 2-3 Nelken in die Scheiben stecken.

2. Schritt

Orangenscheiben, Zimtstangen, Gewürznelken, Sternanis, Honig und Vanillezucker zum Apfelsaft hinzugeben und langsam erhitzen. Nicht kochen! Dabei immer wieder gelegentlich umrühren, damit eine gleichmässige Flüssigkeit entsteht.

3. Schritt

Wenn der Punch schön heiss ist, die Herdplatte abstellen und ca. 10-15 min ziehen lassen.

4. Schritt

Ca. 2 Fingerbreit Whisky in eine Tasse geben und mit Punch auffüllen. Die Mengen-Mischung fand ich am Besten.

LEA'S TIPP

Zusatztinfo: Beim Whisky habe ich einen Bourbon verwendet. Wer aber lieber Jack Daniel's trinkt, kann diesen verwenden oder einen Scotch mit Karamelnote. Verwendet keinen rauchigen Whisky.