



## Heißer Apfelstrudel I mit Alkohol – ganz einfach

### Das braucht ihr (2 Portionen)

- 500 ml Apfelsaft
- 80 ml Malibu (Kokoslikör mit Rum)
- Zimt nach Geschmack
- 1 Apfelscheibe zum Dekorieren.

### So geht es

Apfelsaft im Topf erwärmen (nicht kochen), Malibu dazugeben, umrühren und mit Zimt abschmecken. In 2 Tassen oder Teegläser füllen, jeweils eine halbe Apfelscheibe auf den Rand stecken. Fertig.



## Heißer Apfelstrudel II mit Alkohol

### Das braucht ihr (2 Portionen)

- 250 ml Apfelsaft
- 200 ml Weißwein
- 50 ml Schlagsahne
- 40 ml Amaretto (Mandellikör)
- ½ Vanilleschote
- ½ Apfel
- Zimt nach Geschmack



### So geht es

Da Kerngehäuse des Apfels entfernen und ihn in kleine Stücke schneiden, die Sahne steif schlagen, die Vanilleschote aufschlitzen und auskratzen. Apfelsaft, Weißwein und Amaretto in einen Kochtopf geben, dazu das Vanillemark und die ausgekrazte Schote. Die Mischung langsam erhitzen, aber nicht kochen, das ganze ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Die Apfelstücke auf zwei Gläser verteilen, die Vanilleschote aus dem Topf nehmen und den Punsch mit einer Kelle auf die Gläser verteilen. Das Ganze mit einem Kleks Sahne dekorieren und mit Zimt bestreuen.

## Heißer Apfelstrudel III ohne Alkohol – sehr lecker

### Das braucht ihr (2 Portionen)

- 500 ml Apfelsaft
- ½ Zitrone
- ½ Orange
- ½ Apfel
- 1 Stange Zimt
- 2 TL Honig
- 1 Apfelscheibe zum Dekorieren



### So geht es

Die halbe Zitrone und Orange auspressen, den Saft zusammen mit dem Apfelsaft in einen Topf geben. Wenn ihr Bio-Zitronen und Orangen nehmt, könnt ihr auch ein bisschen von der Schale abreiben und dazu tun, das ist auch lecker. Das Kerngehäuse des Apfels entfernen und ihn in kleine Stücke schneiden und mit der durchgebrochenen Zimtstange dazu geben, das Ganze erwärmen (nicht kochen) und 15 Minuten ziehen lassen.

Mit Honig abschmecken und in 2 Tassen oder Teegläser füllen, jeweils eine halbe Apfelscheibe auf den Rand stecken.