

# Heißer Apfelwein-Rum-Punsch

Genau das richtige Rezept für den Winter und die Weihnachtszeit: Der heiße Apfelwein-Rum-Punsch wärmt von innen und schmeckt köstlich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

8 Tassen	Apfelwein
1 Stk.	<a href="#">Apfel</a> (in Scheiben geschnitten)
1 Stk.	Bio Orange (in Scheiben geschnitten)
	frischer Ingwer 2cm
2 Stk.	Zimtstangen
2 Tassen	Dunkler Rum

## Zubereitung

1. Für den heißen **Apfelwein-Rum-Punsch** zu Beginn den Apfelwein in einen großen Topf füllen. Orangenscheiben, Apfelscheiben, Zimtstangen und Ingwer zufügen. Den Topfinhalt bei hoher Temperatur aufkochen lassen.
2. Die Hitze reduzieren und 5 Minuten köcheln lassen. Den fertigen Apfelwein durch ein Sieb abgießen. Den Rum einrühren. Heiß servieren.

## Tipp

Die Apfelmischung kann auch als Beilage zum heißen Apfelwein-Rum-Punsch serviert werden.