

DUTCH OVEN REZEPT



GRANATAPFELPUNSCH

ZUTATEN FÜR 10 LITER

- 2,5 l Granatapfelsaft
- 1,25 l Apfelsaft
- 2,5 l Rotwein
- 2,5 l Wasser
- 15 Beutel Apfeltee
- 5 Beutel Vanillezucker
- 2 Stck. Zimtstange (à 3 cm)
- 12 Stck. Gewürznelken
- 5 TL Honig
- 1,5 l Rum
- ca. 6 TL Rohrzucker

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten außer des Rums in einen Topf geben und etwa 30 Minuten erhitzen.
2. Mit dem Rum den gewünschten Alkoholgehalt einstellen und bei Bedarf mit dem Rohrzucker nachsüßen.

Achtung:

Jetzt nur noch bis unter den Siedepunkt erhitzen, damit sich der Alkohol nicht verflüchtigt.

