



Apfel-Kirsch-Punsch mit Augapfel-Eiswürfeln



Zutaten

Für die Augapfel-Eiswürfel:

8 Litschis (aus der Dose)
8 frische Heidelbeeren

Für den Punsch:

400 ml Kirschsafte
400 ml klarer Apfelsaft
1/2 Zitrone
1/2 roter Apfel
8 Augen-Eiswürfel

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Gläser

Zubereitungszeit: ca. 5 Min. + 4 Stunden Kühlzeit

pro Portion: 637 kJ, 152 kcal, 34,9 g Kohlenhydrate, 0,886 g Eiweiß, 0,277 g Fett, 0 mg Cholesterin, 0,409 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

vegan

Laktose
frei

veggie

Zubereitung

Unser Apfel-Kirsch-Punsch wird nicht nur mit Zitrone und Apfel, sondern auch mit schaurigen Augapfel-Eiswürfeln verfeinert!

Step 1:

Für die Augapfel-Eiswürfel steckst du jeweils eine Heidelbeere in eine Litschi. Die Augen auf einem mit Frischhaltefolie bedeckten Teller ins Gefrierfach geben und mindestens vier Stunden durchfrieren lassen.

Step 2:

Für den Punsch mischst du den Kirschsafte mit dem Apfelsaft und dem Saft der halben Zitrone. Dann den halben Apfel in dünne Spalten schneiden, die Spalten einritzen und an vier Cocktailgläser hängen.

Step 3:

Nun jeweils zwei Augen-Eiswürfel in die dekorierten Cocktailgläser geben und mit dem Apfel-Kirschsafte auffüllen.