



Schrumpfkopf-Punch



Zutaten

Menge

4	Äpfel
1	Vanilleschote
2	Orangen
2 Liter	naturtrüber Apfelsaft
50 ml	Mandelsirup

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Min. + 15 Min. Backzeit

pro Portion: 1499 kJ, 358 kcal, 87,0 g Kohlenhydrate, 9,15 g Eiweiß, 0,3 g Fett, 0 mg Cholesterin, 2,57 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

vegan veggie

Zubereitung

Wusstest du, dass echte Schrumpfköpfe bis ins 19. Jahrhundert noch als Trophäen gesammelt wurden? Hier gibt es sie zum Glück nur als leckere Apfelstücke in einem spooky Punch. Für Aufmerksamkeit auf deiner Halloween-Party werden sie aber auf jeden Fall sorgen!

Step 1:

Den Backofen auf 200°C Ober-/ und Unterhitze vorheizen. Dann die Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.

Step 2:

Mit einem kleinen Küchenmesser gruselige Gesichter in das Fruchtfleisch schneiden und die Äpfel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im heißen Ofen 15 Minuten backen, bis die Ränder gebräunt sind und die Apfelgesichter schrumpelig sind.

Step 3:

Während die Äpfel backen, kannst du schon mal den Punsch ansetzen. Dazu die Vanilleschote auskratzen, die Orangen auspressen. Dann den Apfelsaft zusammen mit dem Orangensaft, dem Mandelsirup und der Vanilleschote, sowie dem Vanille-Mark in einen großen Topf geben und einmal aufkochen lassen.

Step 4:

Den heißen Saft in einer großen Punschschale zusammen mit den Apfel-Gesichtern servieren.