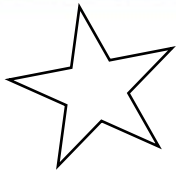




BdP
Bund der
Pfadfinderinnen
und Pfadfinder

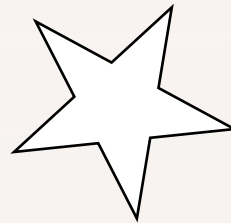


Bratapfelpunsch-Rezept

vom Arbeitskreis für die Wölflingsstufe des BdP LV Rheinland-Pfalz/Saar

Ihr braucht:

- 2L naturtrüben Apfelsaft
- 4 Äpfel
- 1 Vanilleschote
- 2 Zimtstangen
- 15 Nelken
- 2 Piment Beeren



Zubereitung:

- Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden.
- Die geschnittenen Äpfel mit dem Apfelsaft in einen großen Topf geben.
- Die Vanilleschote halbieren und das Vanillemark vorsichtig herauskratzen.
- Das Vanillemark zusammen mit den anderen Gewürzen in den Topf geben.
- Ca. eine Stunde lang köcheln lassen und dann warm, wer möchte mit etwas Schlagsahne oben drauf, genießen.

