



Apfel-Punsch

Sie benötigen für 4 Gläser:

- 1 Zitrone
- 1 Apfel
- 1 EL Honig
- 1 1/2 Kardomomkapseln
- 1 1/2 Sternanis
- 0,75 l Apfelsaft
- 100 ml Wasser

Und so einfach geht's:

1. Pressen Sie als erstes die Zitronen kräftig aus. Schälen, entkernen und schneiden Sie die Äpfel in kleine Stücke und mischen Sie die Äpfel mit dem Zitronensaft.
2. Zerdrücken Sie die Kardomomkapseln vorsichtig mit einem Messer.
3. Nun dünsten Sie die Apfelstücke zusammen mit dem Honig kurz an und geben anschließend Sternanis und 150 ml Apfelsaft hinzu. Lassen Sie alles langsam aufkochen und min. 5 Minuten weiter köcheln.
4. Anschließend leeren Sie die Mischung vorsichtig durch ein Sieb in einen anderen Topf. Die Apfelstücke können Sie erstmal zur Seite stellen.
5. Füllen Sie die Mischung jetzt mit dem restlichen Apfelsaft und dem Wasser auf und lassen Sie alles nochmals 5 Minuten auf mittlerer Stufe ziehen.
6. Geben Sie die Apfelstücke in hitzebeständige Gläser und füllen Sie diese anschließend mit dem fertigen Punsch auf.



Unser Tipp:

Servieren Sie Ihren selbstgemachten Punsch in hitzebeständigen Gläsern mit eigenem Design. Entdecken Sie im **Foto Paradies** die **satinierte Glastasse**.



Heiße Schokolade

Sie benötigen für 3 Tassen:

- 200 ml Schlagsahne
- 200 ml Fettarme Milch
- 175 g Zartbitterschokolade
- Zimt

Und so einfach geht's:

1. Brechen Sie als erstes die Schokolade in Stücke und teilen Sie diese auf 3 Tassen auf.
2. Geben Sie nun die Milch und die Sahne in einen Topf und erhitzen Sie beides bei mittlerer Stufe. Achten Sie darauf, dass die Milch-Sahne-Mischung nicht zum Kochen kommt.
3. Gießen Sie nun die Mischung zur Schokolade in die Tassen und rühren Sie solange bis die Schokolade komplett aufgelöst ist.
4. Verfeinern Sie die selbstgemachte heiße Schokolade noch mit etwas Zimt.



Unser Tipp:

Servieren Sie Ihre heiße Schokolade individuell in einer **Fototasse** aus dem **Foto Paradies**. Gestaltet mit Ihren Bildern und Texten verleihen Sie Ihrem Heißgetränk eine ganz besondere Note.