

Braatappel-Punsch

Bigaven:

2 Schieven

Bio-Zitroon

200 ml Appelsapp
(klaar)

1 Vanillepuul

4 Kaneelstaken

10 Nelken

12 Pimentkoorns

40g bruun
Kandiszucker

800 ml Water

4 Büdels Appeltee

100 ml Amaretto



Dat Torechtmaken:

1. De Bio-Zitroon
ofwasken un twee Schieven ofsnieden.
2. Den Appelsapp
met de Zitroonschieven, dat upsmeden Vanillepuul, de Gewürzen
un den Kandis
heetmaken. Allns mit'n Decksel 15-20 Minüten bi middelst Hitz
dörtrecken laten.



3. Intüsken dat

Water to'n Koken brengen, dormit den Tee upgeten un 8 Minüten dörtrecken laten.

Daarna de Teebüdel's herutnehmen.



4. Nu de Gewürzen

un de Zitroonschieven wegmaken, den Sapp mit den Tee
vermengeleeren un tolest
den Amarette unneröhren. Den Bratappel-Punsch heet serveeren.



Proost un en behagelk Wiehnachtstied!

Düssen Bidrag is schrieven in ostfreesk Platt.