

Kirsch-Apfel-Punsch mit Balsamico

Zutaten (für 4 Tassen)

500 ml Apfelsaft
500 ml Kirschsafte (aus dem Glas)
40 g Zucker
100 ml Balsamico
10 EL Kirschen (aus dem Glas)

Orangenscheiben
Apfelscheiben
1-2 Zimtstangen



Zubereitung

Den Zucker in einem Topf bei geringer Hitze goldgelb karamellisieren lassen.
Mit dem Balsamico ablöschen. Vorsicht, sehr heiß. Die Masse zischt und wird hart.
Unter Rühren aufkochen lassen, bis keine Klumpen mehr da sind. 5 EL von den Kirschen dazu geben und etwas einreduzieren lassen.

Die restlichen Zutaten dazu geben und erwärmen. Fertig.

Zum Aufbewahren einmal kurz aufkochen lassen und in heiß ausgespülte Flaschen abfüllen.