

Wärmender Weihnachtspunsch



Heißer Genuss im 23. Türchen...

Zutaten

4 Orangen
1 Zitrone
1/2 l Orangensaft
1/2 l Traubensaft
1/2 l schwarzer Tee
1 TL Nelken
3 Kardamom-Kapseln
3 Sternanis
2 Stangen Zimt
1 Vanilleschote
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
Zucker nach Belieben

Zubereitung

1. Den schwarzen Tee aufbrühen und die Orangen sowie die Zitrone auspressen.
2. Die frisch ausgepressten Säfte zusammen mit den fertigen Säften sowie dem Tee in einen großen Kochtopf geben.
3. Die Winter-Gewürze sowie den Vanille-Zucker hinzugeben und alles erhitzen.
4. Den Punsch nach Belieben zuckern und ihn etwa eine halbe Stunde lang bei schwacher Hitze köcheln lassen.
5. Den fertigen Weihnachts-Punsch durch ein Sieb in einen großen Krug füllen, damit die Gewürze herausgefiltert werden.

Verfasser: Sarah Flieshardt