

WEIHNACHTSPUNSCH



ZUTATEN

1 Liter Früchtetee
300 g TK Himbeeren
1 Zimt Stange
6 Nelken
200 g Zucker
300 ml Rotwein
500 ml Weißwein
350 ml Orangennektar
450 ml Beerensaft
0,3 – 0,4 L Rum

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

ZUBEREITUNG

Zuerst den Tee zubereiten. Ein perfekter Tee ist ganz entscheidend für den Perfekten Weihnachtspunsch. Für 1 L Wasser empfehle ich mindestens 20 g Früchtetee Mischung, was ca. 10-15 Teebeuteln entspricht. Am besten ist es, den Tee offen zu kaufen, z. B. in einem Bioladen oder ausgewählten Supermärkten mit Großsteepackungen.

Die Früchte-/Beeren-Teemischung wird dann gemeinsam mit der Zimtstange und den Nelken in einem großen Tuch im Wasser für ca. 7 Minuten gekocht. Anschließend kommen die restlichen Zutaten hinzu und werden gut durchgemischt und noch für 10 – 15 Minuten ziehen lassen. Abseihen und genießen.

Zum "anrichten" kann man sich noch tiefkühle Himbeeren in die Punsch-Tasse geben und so genießen.

Tipp:

Man kann den Punsch auch ohne ohneweitere in größerer Menge vorproduzieren und in Flaschen oder Kanister abfüllen. Dann muss man ihn vor der nächsten Weihnachtsfeier nur mehr aufwärmen.

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

