

# 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 empfele ich mindestens 20 g Früchteteemischung, was ca. 10-15 Teebeuteln entspricht. Am besten ist es, den Tee offen zu kaufen, z. B. in einem Bioladen oder ausgewählten Supermärkten mit Großteepackungen.

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 ohneweiters 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!

