



RESTAURANT - WEINSTUBE - BIERGARTEN

Cranberry-Holunder-Punsch

Zutaten

2 Bio-Orangen
2 Beutel Früchtetee
50 g Rohrzucker
1/2 l Holundersaft
3/4 l Cranberrysaft
2 Stangen Zimt
4 Nelken

Zubereitung

Schritt 1: Die Orangen heiß abwaschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Die Orangenscheiben halbieren.

Schritt 2: Den Früchtetee mit 300 ml kochendem Wasser überbrühen. Mit dem Rohrzucker, dem Holundersaft und Cranberrysaft, der Zimtstange, den Nelken und den Orangenscheiben in einen Topf geben. Alles kurz aufkochen und auf der ausgeschalteten Herdplatte ca. 15 Minuten ziehen lassen. Die Gewürze entfernen.

Schritt 3: Die Orangenscheiben in die Gläser geben. Den heißen Punsch darüber gießen und sofort servieren.



Wir wünschen viel Spaß beim Zubereiten und viel Genuss.