



Winterpunsch ohne Alkohol

einfach, schnell und lecker

Apfelsaft, Traubensaft, Zimtstange und die Nelken in einen hohen Topf geben und erhitzen. Die Orange aufschneiden, auspressen und die Schale in acht große Stücke schneiden.

Wenn der Punsch anfängt zu kochen, den Herd ausschalten und die Orangenschalen hinzufügen. Den Topf auf der Platte stehen lassen und etwa zehn Minuten ziehen lassen.

Zuletzt die Orangenschalen, Nelken und die Zimtstange herausnehmen. Den frischen Orangensaft in den fertigen Punsch einrühren.

Passt gut zu Kuchen, Stollen und Plätzchen. Auch kalt ein Genuss!

Arbeitszeit	ca. 5 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit	ca. 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kalorien p. P.	ca. 219



Zutaten für 4 Portionen:

½ Liter	Apfelsaft
½ Liter	Traubensaft, rot
1 Stange/n	Zimt
3	Nelke(n)
1	Orange(n), unbehandelt

Rezept von: 11insomnium

—
Anzeige
—