

Weihnachtspunsch

ZUTATEN

- ½ Liter Rotbuschtee
- ½ Liter naturtrüber Apfelsaft
- 1 Vanilleschote
- 5 EL Honig
- 2 Zimtstangen
- 1 EL (oder mehr) Limettensaft
- 2 Gewürznelken
- Hibiskus-Blüten nach Belieben
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- 150 ml Calvados (Apfelbrand)
- 1 Sternanis und 1 getrocknete Apfelscheibe pro Becher als Dekoration

ZUBEREITUNG

1. Tee aufbrühen und nicht länger als 3 Minuten ziehen lassen.
2. Apfelsaft zugeben.
3. Mark aus der Vanilleschote kratzen und zusammen mit Honig, Zimtstangen, Limettensaft, Gewürznelken, Hibiskus-Blüten und Rosmarin zugeben.
4. Calvados zugeben und dann nicht aufkochen lassen, sondern nur erhitzen und kurz durchziehen lassen.
5. Gewürze abseihen.
6. Deko in die Becher geben.



JOHANNES DREIKORN

Leiter Redaktion

„Weihnachtszeit ist bei uns zuhause Punschzeit. Der gute Duft lockt sogar unter der Woche am Nachmittag die ganze Familie in die Küche. Was uns an diesem Rezept gefällt: Der Punsch ist schnell gemacht und kommt mit wenigen Extras aus. Trotzdem bietet er ein Geschmackserlebnis, das man nur mit der Marke selbstgemacht bekommt.“

