

Rezept

Mandel-Kirsch-Punsch

Ein Rezept von Mandel-Kirsch-Punsch, am 20.04.2024

Zutaten

500 ml Sauerkirschnektar	400 ml Weißwein
1 Zimtstange	8 Gewürznelken
2 Sternanis	14 schwarze Pfefferkörner
1 großes Stück Bio-Zitronenschale	80 ml Amaretto (ital. Mandellikör)
1-2 EL Honig (nach Belieben)	16 ganze geschälte Mandeln

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Den Kirschnektar und den Wein mit den Gewürzen und der Zitronenschale in einen Topf geben und zugedeckt erhitzen. Sobald die Flüssigkeit leicht zu kochen beginnt, die Hitze reduzieren und bei kleiner Hitze etwa 15 Min. weiter ziehen lassen.

2. Amaretto in den Topf zugeben, evtl. nach Belieben mit Honig süßen und nur kurz heiß werden lassen, dann die Mandeln auf Tassen oder hitzebeständige Gläser verteilen, den heißen Mandel-Kirsch-Punsch durch ein Sieb darübergießen und heiß trinken.