

Rezept

Orangepunsch

Ein Rezept von Orangepunsch, am 26.04.2024

Zutaten

- | | | | |
|-------|---------------------------|-------|----------------|
| 5 | Saftorangen, 1 davon Bio | 5 TL | Darjeeling-Tee |
| 80 ml | milder brauner Rum | 80 ml | Orangenlikör |
| | 2-3 EL brauner Rohrzucker | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1 l Orangepunsch | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Bio-Orange heiß waschen, halbieren und 3 dünne Scheiben aus der Mitte schneiden. Von der übrigen Orange die Schale hauchdünn abschälen. Alle Orangen auspressen, den Saft durch ein Sieb in einen Topf gießen. Die Orangenschale zugeben.

2. Den Tee mit 450 ml kochendem Wasser übergießen, 5 Min. ziehen lassen. Durch ein Sieb zum Orangensaft gießen, alles vorsichtig erhitzen und bei kleiner Hitze 5 Min. ziehen lassen.

3. Den Topf vom Herd nehmen, die Orangenschale entfernen. Den Rum und den Orangenlikör unter den Punsch mischen. Mit Rohrzucker nach Belieben süßen. In Punschgläser verteilen. Die Gläser mit Orangenscheibenstücken garnieren und den Punsch heiß servieren.