

Rezept

## Alkoholfreie Sangria

Ein Rezept von Alkoholfreie Sangria, am 29.04.2024

### Zutaten

#### Für die Sangria

<b>2 Beutel</b> schwarzer Tee	<b>2</b> Zimtstangen
<b>100 g</b> feiner Zucker	<b>750 ml</b> ungesüßter Granatapfelsaft
<b>250 ml</b> frisch gepresster Orangensaft	<b>1</b> Bio-Apfel
<b>1</b> Bio-Orange	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>1</b> Bio-Limette	

#### Außerdem

Eiswürfel	<b>750 ml</b> eiskaltes Mineralwasser mit Kohlensäure
-----------	---

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** ca. 3l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

### Zubereitung

1. Für die Sangria Teebeutel und Zimtstangen mit 500 ml kochendem Wasser aufbrühen und ca. 5 Min. ziehen lassen. Die Teebeutel entfernen, den Zucker dazugeben und unter Rühren auflösen. Den Zimt-Tee in die Punsch-Schale gießen, Granatapfelsaft und Orangensaft dazugeben und alles gut mischen.
2. Den Apfel waschen und das Kerngehäuse mit einem Apfelnuker heraus schneiden. Den Apfel in Scheiben schneiden. Orange, Zitrone und Limette heiß waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Kerne entfernen. Alle Obstscheiben in die Sangria geben und die Schale zugedeckt ca. 2 Std. kalt stellen.
3. Kurz vor dem Servieren die Sangria mit Eiswürfeln und dem Mineralwasser auffüllen, kurz umrühren. Für die Deko das Schleierkraut so zurechtschneiden, dass der Hauptstängel lang genug ist, um ihn mit der Holzklammer am Glasrand zu befestigen. An jedem Glas 1 Stängel Schleierkraut mit 1 Holzklammer befestigen. Die Sangria servieren und reichlich Eiswürfel dazu reichen.