

Rezept

Gewürz-Holler-Punsch

Ein Rezept von Gewürz-Holler-Punsch, am 26.04.2024

Zutaten

| | |
|---|--|
| 450 ml klarer Apfelsaft | 300 ml schwarzer Johannisbeernektar |
| 150 ml Holunderbeersaft (aus dem Reformhaus oder Bioladen) | 3 Bio-Orangen |
| 8 Pimentkörner | 1 1/2 Zimtstangen |
| 2 EL Honig | 15 Gewürznelken |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Apfel-, Johannisbeer- und Holunderbeersaft in einen Topf geben. 1 Orange heiß waschen und ein kleines Stück Schale (etwa 3 cm) abschneiden, dann alle Orangen auspressen. Die Zimtstange zerbrechen und mit Piment, Nelken, Orangenschale und -saft ebenfalls in den Topf geben.

2. Den Punsch bei kleiner Hitze einmal aufkochen und zugedeckt etwa 10 Min. köcheln lassen. Den Honig hineingeben und rühren, bis er sich aufgelöst hat. Den Punsch durch ein Sieb in Becher oder große hitzebeständige Gläser gießen und heiß servieren.