



Orangen-Punsch

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Rotwein, trocken	400 ml
Sauerkirschnektar	400 ml
Orangen	1 St.
Nelken	0.5 TL
Zimt	0.25 TL
Sternanis	0.25 TL
Rohrzucker	40 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

großer Topf, Sieb

1. In einem Topf Wein und Kirschsafft erhitzen, nicht kochen und vom Herd nehmen. Orange heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren, eine Hälfte auspressen, Rest in 4 Scheiben schneiden.
2. Orangensaft, Gewürze und Zucker in die heiße Flüssigkeit geben und zugedeckt ca. 15 Min. durchziehen lassen, dabei mehrmals umrühren.
3. Punsch durch ein feines Sieb passieren, erneut erhitzen, dabei nicht kochen lassen. In Gläser geben, je eine Orangenscheibe zufügen und nach Wunsch Orangen-Punsch mit Cocktailkirschen auf einem Cocktailstick garnieren.

Zum Wohl!

Tipp: Für Kinder den Rotwein durch je 200 ml zusätzlichen Kirsch- und Orangensaft oder 400 ml frisch gebrühten Früchtetee ersetzen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	201 kcal		
Kohlenhydrate	31 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	1 g	Fette	1 g