

Adventspunsch

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

3 Esslöffel Honig, oder Zucker
Orangensaft, von zwei Orangen
1 l Traubensaft, rot, oder weiss
1 Stück Zitronen, zum Garnieren
Zitronensaft, von einer Zitrone
1 Stück Orange, zum Garnieren
1.5 Esslöffel Glühwein, Mischung
oder 2 Glühweinbeutel

Für den Kleinhaushalt

2 Personen Zutaten halbieren. 1
Person Zutaten vierteln.

Info

Pro Portion
21 g Eiweiss
2 g Fett
21 g Kohlenhydrate
21 kKalorien
88 kJoule
121 g Cholesterin
21 g Ballaststoffe

ZUBEREITUNG

1 Liter Punsch

1 Den Traubensaft aufkochen, dann die Pfanne vom Feuer ziehen. Die Glühweinsmischung in einen Teefilter oder ein Tee-Ei geben.

Glühweinsmischung oder -beutel im heissen Traubensaft etwa 5 Minuten ziehen lassen, dann entfernen. Den Punsch nach Belieben mit Zucker oder Honig süssen.

2 Vor dem Servieren den Punsch nochmals erwärmen und mit Orangen- sowie Zitronensaft (1) abschmecken.

3 Orange und Zitrone (2) gut waschen und in Scheiben schneiden. Zum Schluss die Hälfte in den Punsch geben, Rest als Garnitur verwenden.

Tipp

Wer dem Punsch eine etwas exklusivere Note verleihen will, verwendet zum Umrühren Zimt- oder Vanillestängel.