



Zutaten für: 8 Tassen

TRAUBEN-PUNSCH

ALKOHOLHALTIGER WEIHNACHTSPUNSCH

SCHRITT 1: Erwärme den Rotwein in einem Topf. Vorsicht: er darf nicht kochen.

SCHRITT 2: Erwärme den Traubensaft in einem zweiten Topf, achte auch hier darauf, dass er nicht kocht.

SCHRITT 3: Schäle den Ingwer und schneide ihn in dünne Scheiben. Gib Ingwer, Nelken, Kardamom, Anis und einige Pfefferkörner oder Pimentkörner in den warmen Saft. Gib anschließend den Orangenabrieb dazu.

SCHRITT 4: Lasse alles bei mittlerer Hitze circa 10 Minuten ziehen.

SCHRITT 5: Entferne die Gewürze aus dem Saft, indem du alles durch ein Sieb gießt. Gieße jetzt den Rotwein in den Saft und schalte den Herd aus.

SCHRITT 6: Jetzt kannst du den Punsch mit Honig oder Kandiszucker abschmecken und mit einer Zimtstange servieren



ZUTATEN

1 Liter trockener Rotwein
750 ml Traubensaft
3 Nelken
2 Anissterne
Rote Pfefferkörner o. Piment
Kardamom
1 Bio-Orangen
oder Orangenabrieb
Etwas Ingwer
Zucker, Kandiszuckersticks
oder Honig nach Geschmack
Zimtstangen

Wir wünschen eine leckere Weihnachtszeit!