

prost, salute und zum wohl

weihnachtspunsch

Zutaten für 4 Portionen

- 500ml dunkler Johannisbeerensaft
- 500ml Apfelsaft (oder Orangensaft)
- 1 Zimtstange
- 1 Stück Sternanis
- 200g gefrorene Beeren (z.B. Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren oder eine Mischung)
- ½ Bio-Orange: Orangenschale und in Scheiben geschnitten
- Optional: 2 bis 4cl Rum, Amaretto, o.Ä. anfangs mit der Flüssigkeit erhitzen

Die gefrorenen Beeren antauen lassen. Währenddessen Saft, Zimtstange, Sternanis und Orangenscheiben in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen, aber nicht kochen. Sobald der Punsch heiß ist, die angetauten Beeren dazugeben und nochmals auf heiße Temperatur bringen. Sobald Zimtstange und Sternanis den gewünschten Geschmack abgegeben haben (zwischen durch probieren 😊), herausnehmen. Den Punsch mit einer Kelle in Tassen oder Thermogläser geben, mit etwas Orangenschale garnieren und servieren.

