Beerenpunsch

Ein toller Cocktail für den Winter und die Weihnachtszeit: der Beerenpunsch mit Rotwein und feinen Gewürzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

250 g	Cranberries (oder Beerenmix getrocknet)
500 ml	Rotwein
200 ml	Wasser
100 g	Zucker
1 Stk.	Gewürznelke
1 EL	Malventee
1 Stange	Zimt
2 Scheiben	Orangen

Zubereitung

Der **Beerenpunsch** schmeckt aromatisch-fruchtig mit dem typischen Aroma von Zimt und Nelken.

---

1. Den Rotwein in einen Topf geben. Wasser, Malventee, Zucker, Nelke und Zimtstange zufügen. Zum Kochen bringen, Temperatur gleich wieder reduzieren und 3 bis 4 Minuten sanft köcheln lassen. Herd ganz ausschalten.

2. Cranberrys und Orangenscheiben in den Topf geben, etwa 5 Minuten ziehen lassen. Den Punsch durch ein Sieb in einen Krug abseihen. In Tassen oder Gläser mit Henkel füllen, mit Zimtstangen dekorieren und heiß servieren.

Tipp

Als weitere Dekoration des Beerenpunschs kann man einige ganze Cranberrys (Moosbeeren) mit in das Glas geben (siehe Bild).