Christmas-Punsch

Den wunderbaren Duft und Geschmack des Christmas-Punsch mit Jamaika-Rum und weihnachtlichen Gewürzen kann man nicht beschreiben - unbedingt probieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

750 ml	Wasser
1 l	Scotch
10 cl	Rum
1 TL	Honig
3 Stk.	Kandiszucker
1 Stk.	Orange
1 Stange	Zimt
2 cl	Frischen Zitronensaft

Zubereitung

Der **Christmas-Punsch** schmeckt aromatisch, fruchtig, würzig und leicht süß.

---

1. Die Orange und Zitrone heiß abwaschen und halbieren. Scotch und den Rum in ein großes Schraubverschluss- oder Bügelglas geben. Gewürznelken, Kandiszucker, Zimtstange und je eine halbe Orange und Zitrone zufügen. Glas verschließen und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

2. Anschließend den gesamten Glasinhalt in einen Topf umfüllen, das Wasser zufügen und alles einmal aufkochen lassen. Herd gleich wieder ausschalten, nach Geschmack Honig zufügen, alles gut umrühren und bei geschlossenem Deckel 20 Minuten ziehen lassen. Eventuell noch einmal kurz erhitzen, dann durch ein Sieb abseihen und in Tassen oder Glasbecher füllen, schnell servieren.

Tipp

Der Christmas-Punsch sieht mit einer Dekoration aus Zimtstangen und Sternanis besonders schön aus (siehe Bild).