

# Fruchtpunsch

Mit diesem leckeren Fruchtpunsch kommt jede Party in Schwung.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 10,0 h

**Gesamtzeit:** 10,3 h



## Zutaten

1.5 l	Ananassaft
1.5 l	Orangensaft
1.5 l	Guavensaft
200 ml	Grenadine
0.70 l	Ginger Ale
250 ml	<a href="#">Rum</a>
250 ml	Dunkler Rum

## Zubereitung

Der Alkoholgehalt des **Fruchtpunschs** hängt davon ab, mit welcher Menge an Rum die Gläser aufgegossen werden. Er schmeckt süß-säuerlich, aromatisch, fruchtig und erfrischend.

1. In eine große Bowleschale Orangensaft, Guavensaft und Ananassaft einfüllen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Ginger Ale und Grenadinesirup ebenfalls kaltstellen.
2. Kurz vor Beginn der Party Grenadinesirup und Ginger Ale zu den Säften geben. Eiswürfel mit hineingeben. Dunklen und hellen Rum in einer separaten Flasche mischen. Den Fruchtpunsch in Gläser füllen und nach Belieben mit Rum aufgießen.

## Tipp

Der Fruchtpunsch sieht besonders schön aus, wenn man ihn mit einem dunklen Trinkhalm serviert und den Glasrand mit Früchten und/oder Minze dekoriert.