

# Heißer Punsch

Der Heiße Punsch hat einen herrlichen fruchtigen Geschmack. Ein tolles Rezept für ein klassisches alkoholisches Heißgetränk für die kalten Wintertage.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,6 h



## Zutaten

|           |   |
|-----------|---|
| 25 g      | <a href="#">Zucker</a>                    |
| 25 g      | brauner Zucker                            |
| 1 Stk.    | Zimtstange                                |
| 2 Stk.    | Gewürznelken                              |
| 3 Stk.    | Kardamom Kapseln                          |
| 2 Stk.    | Pimentkörner                              |
| 0.25 Stk. | Vanilleschoten                            |
| 0.5 Stk.  | Bio-Zitronen                              |
| 1 Stk.    | Sternanis                                 |
| 2 Stk.    | Ceylon Tee (Teebeutel)                    |
| 1 Stk.    | Zitronenschale (Bio-Zitronen unbehandelt) |
| 0.5 l     | Wasser                                    |
| 0.5 l     | Orangensaft (frisch gepresst)             |

|                                       |
|---------------------------------------|
| 125 ml <a href="#">Rum</a> (38 Vol.%) |
| 125 ml Cointreau                      |

## Zubereitung

1. Für den heißen **Punsch** Wasser in einem großen Kochtopf erhitzen und den Tee zubereiten. Gewürze, Zucker und braunen Zucker und den Zitronensaft hinzugeben. Aufkochen lassen, und eine 1 Stunde ziehen lassen. Danach durch ein Sieb gießen.
2. Den gewürzten Tee mit dem frisch gepressten Orangensaft, Rum und Cointreau vermischen. Nochmals erhitzen und sofort heiß servieren.

## Tipp