

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

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

25 g	Zucker
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 Rum (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