

# Himbeer-Punsch

Der Himbeer-Punsch lässt uns auf die kalte Jahreszeit freuen. Ein einfaches Rezept für das tolle Heißgetränk.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

|           |                                |
|-----------|--------------------------------|
| 1 l       | Wasser                         |
| 1 Stk.    | Zitrone                        |
| 375 ml    | Rum braun                      |
| 150 ml    | Himbeersirup                   |
| 50 g      | Rohrzucker                     |
| 1 Packung | Himbeertee                     |
| 500 g     | <a href="#">Himbeeren</a> (TK) |

## Zubereitung

1. Für den **Himbeer-Punsch** Zitrone auspressen. Mit Wasser, Rohrzucker, Rum und Himbeersirup aufkochen. Teebeutel in den Punsch geben und 10 Minuten ziehen lassen, danach wieder entfernen. Zum Schluss die aufgetauten Himbeeren hinzugeben und warm halten, jedoch nicht mehr kochen.
2. Den heißen Punsch in hohe Teegläser füllen und mit einem Löffel servieren.

## Tipp