Orangen-Rum-Punsch

Der Orangen-Rum-Punsch ist ein wärmendes Getränk für kalte Wintertage. Ein einfaches Rezept für zu Hause.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

500 ml	Schwarzer Tee
4 EL	Rohrzucker
2 Stk.	Bio Orangen (Schale unbehandelt)
4 Stk.	Gewürznelken
0.5 Stk.	Zimtstangen
500 ml	Rotwein
2 cl	Rum
2 cl	Cointreau
2 cl	Amaretto

Zubereitung

1. Für den **Orangen-Rum-Punsch** zuerst den schwarzen Tee zubereiten. Orangen pressen und den Saft zusammen mit der Schale, Rohrzucker und den Gewürzen erhitzen. Etwa 30 Minuten ziehen lassen.

2. Die Gewürze abseihen, Rotwein hinzu füllen und noch einmal erhitzen nicht kochen. Zuletzt Rum, Cointreau und Amaretto Likör hinzugeben, und noch heiß servieren.

Tipp

Den Orangen-Rum-Punsch mit einer Orangenscheibe dekorieren.