Orangenpunsch

Winterzeit ist Punsch-Saison, und da darf ein leckerer Orangenpunsch nicht fehlen.

Verfasser: HimmelhochTeam

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

250 ml	Wasser
1 Packung	Schwarztee
1 Stk.	Zimtrinde
3 Stk.	Gewürznelken
100 g	Feinkristallzucker
300 ml	Orangensaft
25 cl	Spitz Inländerrum
50 cl	Weißwein

Zubereitung

1. Für den **Orangenpunsch** zunächst Wasser aufkochen und Tee mit Gewürzen 5 Minuten ziehen lassen (Gewürze in Tee-Ei oder Sieb), Tee und Gewürze aus Wasser nehmen. Zucker einrühren und auflösen lassen. Saft, Inländerrum und Wein beimengen und kurz auf 90 ?C erhitzen. Mit einer Orangenscheibe und Zimtstange servieren.

Tipp

Tradition mit einem Schuss rum: Die Wurzeln des heimischen Getränks

Obwohl Inländerrum in Österreich bereits feste Wurzeln geschlagen hat sowie zu einem der beliebtesten Getränke in Sachen Kochen, Backen und Mixen zählt, hat er seinen Ursprung in ganz anderen Ländern. Denn nachdem sich im 17. Jahrhundert das Trendgetränk „rumbullion“ – also Rum – durchsetze, stieg auch in Österreich die Nachfrage. Jedoch konnte man die Rohrzucker-Basis hierzulande damals weder selbst anbauen noch aus Mangel an Kolonien importieren. So entwickelte man in Österreich den „Inländerrum“. Erzählungen zufolge hat er seinen Geburtsort in einer Apotheke in Krems an der Donau, wobei er mittlerweile nicht nur zu den Lieblingsgetränken der Österreicherinnen und Österreicher zählt, eine EU-Richtlinie schützt ihn auch international als eingetragene österreichische Spezialität. Dass auch Patissiers auf den Geschmack des Spitz Inländerrum gekommen sind, beweist das renommierte Café Landtmann, das den Inländerrum des heimischen Spirituosen-Experten selbst gern verwendet und aus diesem Grund exklusiv für Spitz acht genussvolle und originale Rezepte des Traditions-Kaffeehauses verrät. Von Nusstorte, über Rahmdalken bis hin zur Maroni Pyramide – bei keinem Rezept wurde auf das milde Aroma des heimischen Klassikers verzichtet. „Mit einem Schuss Spitz Inländerrum lässt sich der Geschmack zahlreicher Mehlspeisen entscheidend verfeinern“, so Berndt Querfeld, Chef des Café Landtmann.