

Punsch

Der Punsch ist ein klassisches Heißgetränk. Besonders zur Weihnachtszeit und an kalten Tagen wird er gerne genossen.

Verfasser: kochrezepte.at

Gesamtzeit: 0 min



Zutaten

| | |
|------------|------------------------|
| 125 ml | Rum |
| 125 ml | Weinbrand |
| 1 Stk. | Zimtrinde |
| 4 Stk. | Gewürznelken |
| 4 Scheiben | Bio Orangen |
| 4 Scheiben | Bio-Zitronen |
| 200 g | Zucker |
| 750 ml | Wein (rot oder weiß) |
| 250 ml | Wasser |

Zubereitung

1. Gerade in der kalten Jahreszeit geht nichts über einen **Punsch**.
2. Rum wie auch Weinbrand mit der Zimtrinde und den Gewürznelken in einen Topf geben und langsam heiß werden lassen.
3. Orangen und unbehandelte Zitronen waschen und in Scheiben schneiden. Diese zum Punsch geben.
4. Den heißen Punsch mit einem Deckel verschließen und einige Stunden ruhen lassen.
5. Wein und Wasser gemeinsam mit Zucker vermengen. Zucker vollständig darin auflösen.
6. Das erkaltete Weinbrand-Rum-Gemisch dazu schütten und erhitzen, in der Folge zeitnah

servieren.

Tipp

Den Punsch in schmale Gläser mit einer Zimtstange und einer Orangenscheibe servieren.