

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 belassen.
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.