

Weihnachtlichen Orangenpunsch

Den Weihnachtlichen Orangenpunsch gemütlich zu Hause mit Freunden genießen und dazu selbst gebacken Kekse essen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

250 ml	Orangensaft (frisch gepresst)
250 ml	Orangensaft
250 ml	Weißwein
500 ml	Wasser
1 Stk.	Zimtstange
6 Stk.	Gewürznelken
0.5 Stk.	Bio Orangen (in Scheiben geschnitten)
2 Packungen	Schwarztee
1 Schuss	Rum
	brauner Zucker (nach Belieben)

Zubereitung

1. Einen **Weihnachtlichen Orangenpunsch** nicht vom Christkindelmarkt, sondern ganz einfach einmal zu Hause zubereitet. Dafür zuerst das Wasser zum Kochen bringen und über die Teebeutel gießen, einige Minuten ziehen lassen.
2. Weißwein mit Zimt und Gewürznelken erhitzen, aber nicht kochen. Orangensaft hinzugeben und je nach Belieben mit braunem Zucker süßen.
3. Tee mit Orangesaft-Weinmischung vermengen und mit einem Schuss Rum abschmecken. Zum Schluss unbehandelte Orange in Scheiben schneiden und zum Punsch geben.

Tipp

Je besser die Zutaten für den Weihnachtlichen Orangenpunsch sind, desto besser wird er auch schmecken. Punsch mit kurz angeröstete, fein gehackte Walnüsse verfeinern.