

## Vier-Früchte-Punsch



Je kälter die Tage,  
desto heißer die Getränke.  
Nach einem langen Winter-  
spaziergang oder ein paar  
Runden auf dem Eis schmeckt  
ein Punsch einfach wunderbar.  
Auch ohne Alkohol.

### Zutaten

- 1 1/2 L Schwarzer Johannisbeersaft
- 1 1/2 L Apfelsaft
- Zucker (nach Geschmack)
- Zitrone (n) - oder Orangenschale (ungespritzt)
- 4 Nelken
- 1 Stange Zimt
- 2 Zitronen, ausgepresst
- 8 Orangen, ausgepresst

### Zubereitung:

1. Schwarzen Johannisbeersaft und Apfelsaft mit wenig Zucker, den Gewürzen und einem Stück sehr dünn geschälter Zitronen- oder Orangenschale erhitzen, jedoch nicht kochen lassen.
2. Zugedeckt etwas ziehen lassen.
3. Zitronen- und Orangensaft beifügen, abschmecken, abseihen, noch heiß reichen.

Besonders schön sieht Ihr Punsch aus, wenn Sie ihn in einem hitzefesten Glas und mit einer Scheibe Orange servieren. Wer Zucker und Kalorien einsparen möchte, kann zum Süßen auch Stevia verwenden!

## Apfel-Holunder-Punsch

### Zutaten

- 1 1/2 L Apfelsaft
- 400 ml Schwarzer Johannisbeersaft
- 120 ml Holunderblütensirup

### Zubereitung:

Einfach alle Zutaten im Topf erwärmen – fertig!

