

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 Orangen-
schale (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!

