



[www.tannheimertal.com](http://www.tannheimertal.com)

# 4 Rezepte für leckeren Punsch

## Weihnachtspunsch mit Schuss

### Zutaten (für 2 Liter)

1 l Wasser  
4 TL Schwarztee  
750 ml Rotwein  
5 Nelken  
2 Stangen Zimt  
50 g Zucker  
2 Orangen  
etwas Rum

### Zubereitung

1. Wasser in einem Topf aufkochen. Tee in Teesieb oder -beutel geben und im heißen Wasser für drei bis fünf Minuten ziehen lassen.
2. Rotwein und die Gewürze in einem zweiten Topf langsam bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen, ohne aufzukochen.
3. Den Zucker im heißen Rotwein auflösen. Beide Orangen auspressen und ebenfalls dem Rotwein beifügen.
4. Nach genügend Ziehzeit die Gewürze aus dem Sud entfernen, dann den fertigen Tee zum Punsch hinzufügen.
5. Fast fertig: Den Weihnachtspunsch noch mit einem Schuss Rum abschmecken. Nach weiteren fünf bis zehn Minuten Ziehzeit hat sich das Aroma voll entfaltet.

## Alkoholfreier Fruchtpunsch

### Zutaten (für 1,5 Liter)

- 1 l Wasser
- 5 Beutel Früchtetee (zum Beispiel Waldbeere)
- 250 ml Apfelsaft
- 250 ml Orangensaft
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 5 Nelken
- 1 Zimtstange
- 1 Päckchen Vanillinzucker

### Zubereitung

1. Einen Liter Wasser zum Kochen bringen und den Früchtetee für etwa 10 Minuten darin ziehen lassen.
2. Apfel- und Orangensaft dazu gießen. Zitronensaft, Gewürze und Vanillinzucker begeben und die Mischung für etwa 15 Minuten bei geringer Hitzezufuhr ziehen lassen.
3. Zum Schluss die Gewürze herausnehmen und warm servieren.

## Exotischer Orangenpunsch

### Zutaten (für ein Glas)

- 12 cl Orangensaft
- 4 cl Malibu (Kokoslikör)
- 2 cl Grenadine Sirup
- optional: Orangenscheibe

### Zubereitung

1. Den Orangensaft langsam erwärmen, aber bitte nicht kochen.
2. Malibu untermischen und den Grenadine-Sirup langsam am Innenrand des Glases nach unten fließen lassen.
3. Zur Dekoration das Glas mit einer Orangenscheibe garnieren.

# Würziger Apfelpunsch

## Zutaten (für 1 Liter)

1 l Apfelsaft

1 Orange

½ -1 Zitrone

2 TL Honig

1 Zimtstange

5 Kardamomkapseln

4 Nelken

optional: 2 cl brauner Rum

## Zubereitung

1. Den Apfelsaft sowie den Saft von einer Orange und einer halben bis ganzen Zitrone (je nach Geschmack) in einen Topf gießen und auf den Herd stellen.
2. Die Kardamomkapseln mit dem Messer leicht zerdrücken und mit den restlichen Gewürzen in einen Teefilter geben – so spart man sich später das Herausfischen. Mit dem Honig in den Topf geben.
3. Alles einmal aufkochen und dann eine Stunde auf niedriger Stufe sieden lassen.
4. Die Gewürze entfernen und in Tassen oder Gläsern anrichten. Wer das Ganze noch aufpeppen möchte, kann pro Tasse etwa 2 cl braunen Rum hinzugeben.