

Fruchtig!

HOLUNDERBLÜTEN-PUNSCH ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 8 MIN.

Zutaten für 4 Gläser:

- 20 g Ingwer
- 150 ml Holunderblütensirup
- 850 ml Wasser
- 2 Bio-Limetten
- 4 Stiele Minze

Zubereitung:

Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden, Holunderblütensirup und Wasser in einem Topf mischen. Ingwer zugeben, Punsch aufkochen und 5 Min. bei kleiner Hitze ziehen lassen. Die beiden Bio-Limetten waschen und in 8 Spalten schneiden. Je einen Stiel Minze und 2 Limettenspalten auf die 4 Gläser verteilen. Mit dem heißen Punsch aufgießen und sofort servieren.

CRANBERRY-PUNSCH ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 8 MIN.

Zutaten für 2 Gläser:

- 40 g Getrocknete Cranberrys
- 40 g Mandeln
- 250 ml Cranberrysaft
- 250 ml Apfelsaft (Direktsaft)
- 1 Bio-Limette
- 1/2 Zimtstange

Zubereitung:

Die Bio-Limette hauchdünn abschälen und den Saft auspressen. Cranberry-Saft, Apfelsaft, Limettenschale, Limettensaft und die halbe Zimtstange in einen Topf geben und aufkochen. Die getrockneten Cranberrys und sowie die Mandeln im Ganzen zugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. ziehen lassen. Punsch in vorgewärmte Gläser füllen und sofort servieren.

TRAUBEN-ZIMT-PUNSCH | ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 20 MIN.

Zutaten für 4 Gläser:

- 650 ml Traubensaft
- 1 Bio-Zitrone
- 4 Kardamomkapseln
- 2 Zimtstangen

Zubereitung:

Die Bio-Zitrone waschen und dünn abschälen (ohne die weiße Haut). Die beiden Zimtstangen halbieren und die Kardamomkapseln mit der breiten Seite eines großen Messers andrücken. Kardamom, Zitronenschale, Zimt und den Traubensaft zugedeckt aufkochen und 10-15 Minuten ziehen lassen. Punsch erneut erhitzen und mit 2 Esslöffeln Zitronensaft abschmecken, sodann auf 4 Gläser verteilen.