

Weihnachtspunsch



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Der Weihnachtspunsch ist ein beliebtes winterliches Heißgetränk. Zusammen mit abgestimmten Gewürzen und Früchten entsteht ein würziger Punsch, der in abgewandelter Form auch für Kinder trinkbar ist.

Beim sogenannte „Kinderpunsch“ werden die Alkoholika durch 1 Liter Schwarztee und dem Saft von 5 Orangen ersetzt. Anstelle des braunen Zuckers lässt sich auch Honig einsetzen.

Zutaten

- 1 Flasche Rotwein
- 250 ml braunen Rum
- 6 EL braunen Zucker
- 1 Stange Zimt
- Vanillemark von 2 Schoten
- 10 Scheiben frischen Ingwer, hauchdünn
- 50 Gramm grob gehackte Mandeln

- 50 Gramm Rosinen
- 2 Sternaniskapseln
- 4 Nelken
- Je 1 Schale Orange und Zitrone
- evtl. etwas Kardamom, je nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Vanillemark, Ingwer, Nelken, Orangenschale und die Zimtstange mit dem Rotwein aufgießen und etwa 30 min. erhitzen. Nicht kochen lassen.

Schritt2

Danach durch ein Küchensieb gießen und die Komponenten von einander trennen.

Schritt3

Anschließend den Rum, die Mandeln und Rosinen hinzugeben. Zusammen vermengen und heiß servieren.

Rezeptart: Gewürzmischungen, Kräutermischung

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtspunsch/>