


# Orangepunsch

Für kalte Winterabende ist dieser heiße Punsch genau richtig

etwa 8 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 l Orangensaft  
1 Dr. Oetker Bourbon  
Vanilleschote  
Saft von 1 Zitrone  
50 g Zucker  
150 ml Orangenlikör

### Zum Verzieren:

2 EL Zucker  
1 unbehandelte Orange

## 1 Vorbereiten:

Für die Verzierung 8 Punschgläser am oberen Rand mit Wasser etwas anfeuchten und in Zucker tauchen. Zuckerkruste trocknen lassen.

## 2 Zubereiten:

Saft in einen Topf geben. Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit einem Messerrücken herausschaben. Vanilleschote, -mark und die übrigen Zutaten zufügen und alles unter gelegentlichem Rühren erhitzen (nicht kochen).

## 3 Verzieren:

Orange heiß waschen, in 8 dünne Scheiben schneiden. Diese an einer Seite einschneiden. Vanilleschote aus dem Topf entfernen. Punsch heiß in Gläser geben und mit einer Orangenscheibe dekorieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Für einen alkoholfreien Orangepunsch ersetzen Sie den Likör durch einen Fruchtsaft.