



Weihnachtlicher Stern-Punsch

Das Richtige für kalte Abende mit Orangensaft und Rotwein

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten

1 Zubereiten:

Orangensaft, Rotwein und Aprikosenlikör mit Vanillin-Zucker in einem Kochtopf verrühren und erhitzen. Glüh-fix-Beutel in der heißen Flüssigkeit etwa 10 Min. ziehen lassen, dann leicht ausdrücken und entfernen. Punsch mit etwas Zimt abschmecken.

- 2 Sternfrüchte waschen, in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden, die Kerne entfernen und in den Punsch geben.

Zutaten:

Zutaten:

800 ml frisch gepresster Orangensaft
300 ml trockener Rotwein
50 ml Aprikosenlikör
5 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Btl. Glühweingewürz (Glüh-fix)
etwa 3 Msp. gemahlener Zimt
2 Karambolen (Sternfrüchte)

Tipps aus der Versuchsküche

- Gefüllte Punschgläser mit einem Fruchtspieß dekorieren. Dazu jeweils eine Sternfrucht-Scheibe zwischen 2 Kirschen (z. B. Beleg-, Kaiser-, Maraschino- oder Amarenakirsche) auf einen Holzspieß stecken. Spieß über die Gläser legen.

