

Weißwein-Orangen-Punsch

Ein heller Punsch aus Weißwein, Eierlikör und Orangensaft heiß serviert mit zartschmelzender Sahnehaube.

etwa 8 Portionen    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Sahnehaube:

500 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
3 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
gemahlener Zimt

Punsch:

750 ml Weißwein
375 ml Eierlikör
500 ml Orangensaft

1 Sahnehaube:

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

2 Heller Punsch:

Weißwein, Eierlikör und Orangensaft in einem Topf kurz aufkochen und in vorgewärmte Punschgläser füllen. Schlagsahne mit Hilfe eines Spritz- oder Gefrierbeutels daraufspritzen, mit Zimt bestreuen und sofort servieren.

Wie koche ich einen hellen Punsch?:

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie den Punsch mit Strohalm.