



alkoholfreier Weihnachtspunsch

alkoholfreier Weihnachtspunsch

1 l Apfelsaft

500 ml Orangensaft

250 ml Traubensaft (rot oder weiß)

1 Zimtstange

4 Nelken

2 Sternanis

1 Bio Orange (in Scheiben geschnitten)

1 Bio Zitrone (in Scheiben geschnitten)

1 Stück(e) frischer Ingwer (ca. 2cm, in dünnen Scheiben)

3 Esslöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

alkoholfreier Weihnachtspunsch

1.

Alle Säfte zusammen mit der Zimtstange, den Nelken, dem Sternanis, den Orangenscheiben, Zitronenscheiben und Ingwerscheiben in einen großen Topf geben.

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Personen

Den Punsch langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Etwa 15–20 min. bei niedriger Hitze ziehen lassen.

Den Punsch durch ein Sieb gießen, um die Gewürze und Fruchtscheiben zu entfernen. Ahornsirup hinzufügen und nochmals abschmecken.