



ZUBEREITUNG

- Den Wein in einem Kochtopf langsam erhitzen, bis der Wein zu dampfen anfängt. Temperatur abdrehen, den Wein nicht sieden lassen!
- Den Topf mit einem Deckel abdecken und ca.15 Minuten ruhen lassen.
- Geschnittene Orangenscheiben, Kardamom, Gewürznelken, Zimtstangen und Sternanis hinzugeben.
- Punsch mit Zucker abschmecken und anschließend zum Servieren erneut langsam erwärmen.

Prost!

EINKAUFLISTE



- 1 Flasche Rotwein (trocken)
 - 1 Orange
 - 5 Kardamom-Kapseln (ganz)
 - 4 Gewürznelken (ganz)
 - 2 Zimtstangen (ganz)
 - 1 Sternanis
- Zucker nach Geschmack

MEIN LIEBLINGSREZEPT

zum
VERSCHENKEN



zusammen mit
dem Lieblingswein.

zum
GENIESSEN



gemeinsam
mit Freunden,
der Familie oder
nur für dich.

WINTER PUNSCH

klassisch



WINTER PUNSCH

alkoholfrei



ZUBEREITUNG

- Traubensaft und Zucker in einem Topf leicht erwärmen. Ingwer schälen, anschließend in feine Scheiben schneiden und in einen Topf geben.
- Kardamom, Zimt und Sternanis hinzugeben.
- Orange und Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Dies im warmen Punsch ca. 10 Minuten ziehen lassen.
- Punsch durch ein Sieb in Gläser gießen.
- Zum Servieren eignen sich hervorragend Orangenscheiben, Cranberrys sowie Sternanis.

Prost!

EINKAUFLISTE



- 1 l roter Traubensaft
- 50 g Kristallzucker
- 1 cm Ingwer
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 50 g frische Cranberrys
- 4 Rosmarinzweige

MEIN LIEBLINGSREZEPT

zum
MITMACHEN



als kleines Event
gemeinsam mit
Freunden oder der
Familie zubereiten.

zum
FEIERN



für alle!

