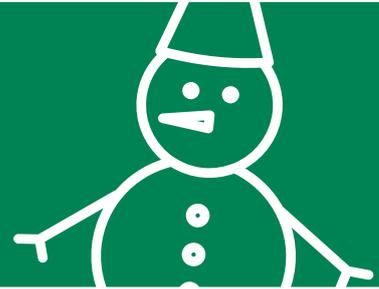


ORANGENPUNSCH - REZEPT

ZUTATEN:

- 1 Liter kochendes Wasser
- 8 Teelöffel Orangentee
- Saft von 6 Orangen (inkl. Fruchtfleisch)
- 1 Orange
- 4 Teelöffel Punschgewürz
- 3 EL Brauner Zucker



- Den Orangentee mit einem Liter kochenden Wasser aufgießen und 8 Minuten ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit 6 große Orangen auspressen. Den frisch gepressten Saft, das Fruchtfleisch der ausgepressten Orangen, Punschgewürz und braunen Zucker verrühren sowie mit der Teemischung vermengen.
- Die Punschmischung 10 Minuten leicht köcheln lassen. Zum Schluss noch eine Orange klein würfelig schneiden und in den Punsch geben.



ELTERN-SPECIAL:

- Der alkoholfreie Punsch kann schnell in eine alkoholische Variante verwandelt werden:
Einfach ein Stamperl Likör oder Rum dem Punschhäferl zufügen.

Gutes Gelingen!

