

## Heißer Holunder

### Rezept für ca. 4 Gläser:

1/4 Liter Holundersaft

1/4 Liter Apfelsaft

1/2 Zitrone

Honig oder Zucker nach Geschmack

Den Holunder- und den Apfelsaft in einen Topf gießen.  
Den Saft der halben ausgepressten Zitrone dazugeben.  
Alles zusammen langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen.  
Nach Geschmack mit Honig oder Zucker süßen. Das Getränk in vorgewärmten Gläsern servieren.

**Punsch & Co. mit 0 Promille**  
würzig, fruchtig, aromatisch



## Zitronen-Holunder-Punsch

### Für 4 Gläser:

4 Zitronen auspressen. Den Saft mit 750 ml Wasser, 50 ml Holunderbeersaft und 6 EL Honig in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Auf 4 Teegläser verteilen und nach Wunsch mit je 1 Zitronenscheibe garnieren.

## Ingwer-Punsch

### Für 4 Gläser:

gut 2 EL Rooibos-Tee in 400 ml Wasser mit 1 Zimtstange, 1 TL Kardamonsamen, 4 Gewürznelken sowie 1/2 TL Ingwerpulver aufkochen und ca. 5 Min. ziehen lassen. Den Tee durch ein feines Sieb in einen Topf gießen. 2 EL Honig zufügen und rühren, bis er sich aufgelöst hat. Je 300 ml Apfel- sowie Traubensaft dazugeben und alles noch einmal erwärmen. In 4 Teegläser abgießen und sofort servieren – nach Wunsch jeweils mit 1 Kandis-Stück nachsüßen.



## Kinder-Punsch

### Für 4 Tassen:

700 ml Traubensaft mit 3 EL Himbeersirup, 2 EL Rosinen, 2 EL Zitronensaft, 1 Zimtstange und 3 Gewürznelken erhitzen, aber nicht kochen lassen. Ca. 5 Min. ziehen lassen. Auf Tassen verteilen und nach Wunsch evtl. mit Honig oder Zucker nachsüßen.

## Kandiszucker-Punsch

### Für 4 Gläser:

1 unbehandelte Orange heiß waschen, trocken tupfen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Orangenscheiben mit 500 ml weißem Traubensaft, 300 ml Orangensaft und 50 ml Zitronensaft in einen Topf geben. 1 Zimtstange sowie 75 g braunen Kandis zufügen und 5 Min. erwärmen, jedoch nicht kochen lassen.



## Früchtepunsch mit Kandis

### Zutaten für 4 Personen:

260 g Äpfel (2 Stück)  
1 1/2 EL Aprikosenkonfitüre  
2 EL Zimtucker  
2 Zitronen  
2 Orangen  
600 ml Apfelsaft  
500 ml weißer Traubensaft  
4 EL Kandiszucker  
1 unbehandelte Orange

### Zubereitung:

Äpfel säubern und Kernhaus ausstechen, vierteln und in Stücke zerteilen. Zitronen und Orangen halbieren, Saft pressen. Äpfel mit Säften, Aprikosenkonfitüre und Zimtucker gut vermengen und ca. 15 Min. ziehen lassen. Eine Orange in Scheiben schneiden.

Das Tee-Ei mit Zimtstange, Nelke, Vanillestange füllen und schließen. Punschtopf mit Apfelsaft, Traubensaft füllen, Kandiszucker, Orangenscheiben zugeben und das Tee-Ei einhängen, aufkochen, marinierte Äpfel zugeben und warm halten.

### Folgende Zutaten in ein Tee-Ei füllen:

Ø 1/2 Zimtstange  
Ø 2 Nelken  
Ø 1/2 Vanillestange

