

ORANGENPUNSCH

ZUTATEN

(für 4 Häferl, 1,1 Liter)

- 3/4 Liter Wasser
- 3 Beutel Blutorangentee (auch Hibiskus- oder schwarzer Tee passt gut)
- 1 kleine Stange Zimt
- 4 Nelken
- 1 Sternanis
- 350 ml frisch gepresster Orangensaft (ca. 4-5 große Orangen)
- 3 EL Zucker (weiß oder braun, 30 g)
- 60 ml brauner Rum (38 %)
- 60 ml Cointreau

Zum Servieren: Orangenscheiben, Sternanis



ZUBEREITUNG

1. Teebeutel, Zimt, Nelken und Sternanis in einen mittelgroßen Topf mit kochendem Wasser geben und 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
2. Die Teebeutel entfernen, Orangensaft und Zucker einrühren.
3. Den Punsch erhitzen bis er leicht zu köcheln beginnt, Hitze reduzieren, dann Rum und Cointreau zugeben. Den Punsch jetzt nicht mehr zum Kochen bringen, da der Alkohol sonst verdampft (Alkohol verdampft ab 78 °C).
4. Wird der Punsch über einen längeren Zeitraum warm gehalten, dann am besten die Gewürze entfernen, da diese mit der Zeit bitter bzw. zu intensiv werden können.
5. Mit Orangenscheiben und Sternanis servieren. (Ursula Schersch)