

Sanddorn-Punsch

Zutaten für ca. 1 l Punsch:

je 500 ml naturtrüben Apfelsaft und Wasser
5 ganze Kapseln Kardamom
5 ganze Nelken
2 Sternanis
1 Bio-Orange
ca. 5 EL Sanddornsaft (mit Mark, ohne weitere Zusätze)
evtl. (Wald-) Honig zum Nachsüßen

Arbeitsschritte:

- 1.**
Gib Apfelsaft und Wasser in einen Topf.
Füge Kardamom, Nelken und Sternanis hinzu.
- 2.**
Lass die Mischung mit Deckel aufkochen.
Schalte dann den Herd aus und lass alles 20 Min. ziehen.
- 3.**
Wasche die Bio-Orange.
Schäle mit dem Sparschäler ein ca. 8 cm langes Stück Schale ab.
Gib es in den Punsch und lass ihn weitere 10 Min. abgedeckt ziehen.
- 4.**
Schmecke nun mit Sanddornsaft ab.
Süße nur wenn nötig mit Honig nach.

