



## Winterlicher Punsch

Wenn es draußen richtig kalt ist, gibt es nichts Besseres, als einen heißen Früchtepunsch oder einen leckeren Glühwein. Gerade auf dem Weihnachtsmarkt werden die süffigen Getränke jedoch meist mit viel Zucker zubereitet. Unser süßer Früchtepunsch auf Basis von Früchtetee ist eine tolle alternative Variante – mit oder ohne Alkohol. Verfeinert mit weihnachtlichen Gewürzen und kleinen Kaki-Sternen ein echtes Highlight.

**Zubereitungszeit:** 10 Minuten

**Wartezeit:** 30 Minuten

**Zutaten (für 3 bis 4 Gläser)**

- 500 ml Wasser
- 100 ml roter Traubensaft
- 3 Beutel Früchtetee
- 2 Scheiben einer Bio-Orange
- 1 Zimtstange
- 3–4 Nelken
- 1 Sternanis
- 1 Kaki
- Wer mag, ein Schnapsglas Kirschwasser oder Rum

**1** Das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Teebeutel hinzugeben. Das Ganze 15 Minuten ziehen lassen – die Beutel nach Ablauf der Zeit entfernen.

**2** Die Kaki in Scheiben schneiden und kleine Sterne ausstechen. Die Reste zusammen mit den Orangenscheiben in den Topf geben. Den Traubensaft sowie die Gewürze zum Tee geben und das Ganze noch einmal erhitzen, aber nicht kochen. Den Punsch etwa 15 Minuten ziehen lassen.

**3** Den Punsch in Gläser füllen und mit den kleinen Kaki-Sternen dekorieren. Für die Variante mit Alkohol: Das Kirschwasser oder den Rum zum Schluss unterrühren.

**Tipp:** Das Sushi kann auch mit sehr frischem Fisch zubereitet werden, sollte dann aber gekühlt und am gleichen Tag gegessen werden.

**Prost**