

Ratgeber Ernährung, 24. Februar 2011

## Wintergewürz-Punsch



## **ZUTATEN**

Ergibt ca. 1,7 Liter Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

750 ml naturtrüber Apfelsaft
750 ml heller Traubensaft
100 ml frischer Orangensaft
Saft von 2 unbehandelten Zitronen
Je 1 Messerspitze Kardamom und Muskatnuss
6 Nelken
2 Zimtstangen
1 Esslöffel Akazienhonig oder Agavendicksaft

## **ZUBEREITUNG**

- **1** Apfel-, Trauben-, Orangen- und Zitronensaft leicht erwärmen.
- **2** Kardamom, Muskatnuss, Nelken und Zimstangen zugeben.
- **3** Honig unterrühren und das Ganze etwa 10 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen.
- **4** Punsch sieben und heiss servieren.

(Quelle: Rezept aus "Schrot&Korn", bio verlag GmbH, D - 63741 Aschaffenburg)