

Orangenpunsch ohne Alkohol auf dem Lagerfeuer

Zutaten: (für 4 Personen)

- 4 Orangen
- 4 Beutel Blutorangentee oder Früchtetee
- 1 Liter Wasser
- 500 ml Orangensaft
- 2 – 3 EL Honig
- 2 Zimtstangen

Zubereitung:

- Feuer machen, bei guter Glut Pfadikessel an das Dreibein hängen.
- Das Wasser aufkochen lassen und die Teebeutel 6 bis 8 Minuten ziehen lassen.
- 2 Zimtstangen ebenfalls in den Tee geben.
- 3 Orangen auspressen und dazugeben.
- Den Tee mit 2 bis 3 Esslöffel Honig süssen.
- Den fertigen Orangensaft hinzugeben und noch einmal gut vermischen und auf dem Feuer kurz aufkochen.
- Eine Orange in Tranchen schneiden und halbieren.
- 1 bis 2 Orangenschnitze in ein Teeglas geben und den Orangenpunsch aufgiessen und servieren.