



FREUNDESKREIS



Rezept „Rosé-Printen-Punsch“

Jetzt ist die Zeit für Glühwein und Eierlikör, aber auch ein Punsch mit Printengewürz sorgt an kalten Wintertagen für Wärme und Gemütlichkeit.

Zutaten:

1 Liter trockener Rosé
4 Esslöffel Orangenmarmelade
1 Orange
1 Stück Ingwer
Printengewürze
6 Kardamomkapseln
5 Nelken
2 Sternanis
2 Zimtstangen
Zucker

So geht's:

Die Gewürze in einen Teefilter oder ein Tee-Ei füllen. Den Rosé in einen Topf füllen, die Gewürz-Mischung und den Ingwer hinzugeben. Den Wein mit den Gewürzen kurz aufkochen. Die Orangenmarmelade unterrühren. Bei reduzierter Hitze ca. 20 Minuten ziehen lassen. Die Orange schälen und in einzelne Stücke zerlegen. Diese nach ca. 15 Minuten hinzugeben. Den Punsch kurz vor dem Servieren nochmals aufkochen und Ingwer sowie die Gewürz-Mischung herausnehmen. Nach Geschmack Zucker unterrühren.

Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Autor: Katja Esser