



---

# PUNSCH

## Für ca. 4 Tassen

### brauchst du:

- 1 Liter Apfelsaft
- 1 Stück Ingwer (ca. 2-3 cm)
- 2 Bio-Orangen
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 1 TL Anis

### Nach Belieben

- 1 TL Nelken, Holunderbeeren,  
(Kubeben-)Pfefferkörner, Piment

## So wird der Punsch gekocht:

Schält den Ingwer und schneidet ihn in dünne Scheiben.

Den Apfelsaft mit dem Saft der Früchte, etwas abgeriebener Schale von Orange und Zitrone und den übrigen Zutaten für ca. 15 Minuten erhitzen, aber nicht kochen. Durch ein Sieb abseihen. Achtet darauf, dass ihr für den Abrieb tatsächlich Orangen und Zitronen in Bioqualität verwendet.

Der Punsch schmeckt sehr fruchtig und ist durch die frischen Früchte bereits von Natur aus sehr süß. Habt ihr es gerne noch etwas süßer, dann eignet sich hierfür Honig sehr gut. Alternativ könnt ihr natürlich auch ganz normalen Zucker verwenden.

Bedenkt, dass die Mengenangaben natürlich an die jeweilige Situation angepasst werden müssen.

Habt ihr mit dem Punsch noch nicht genug oder seid ihr gerade in bester Backlaune, dann schaut doch gerne auch einmal auf Instagram bei uns vorbei. Dort findet ihr ein weiteres tolles Rezept für Martinsbrötchen auf unserem Kanal. Diese Brötchen gibt es traditionell zum Martinsfest, sie schmecken aber auch in jeder anderen Jahreszeit sehr gut und eignen sich somit hervorragend für die verschiedensten Anlässe.