



Menge 6 – 7 Tassen à 200 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

GRANATAPFEL-PUNSCH

Auf Basis von Apfeltee mit weihnachtlichen Gewürzen wie Zimt, Sternanis und Nelken entsteht dieser fruchtig-würzige Punschvariante. Genau das Richtige zum Aufwärmen!



Zubereitung

1. Mark der Vanilleschote auskratzen. Zusammen mit Zimtstangen, Sternanisen, Nelken, Teebeuteln und Diamant Brauner Kandis in einen Topf geben.
2. Wasser zum Kochen bringen, darübergießen und 8 Minuten ziehen lassen.
3. Teebeutel entfernen, Granatapfelsaft dazugeben und weitere 10 Minuten auf mittlerer Stufe ziehen lassen.
4. Durch ein Sieb gießen, um die Gewürze zu entfernen.
5. Punsch heiß servieren.
6. Tipp: Verfeinern Sie den Punsch nach Belieben mit 2–4 cl Whiskylikör (z. B. Southern Comfort).

Zutaten

1	Vanilleschote
2	Zimtstangen
2	Sternanise
4	Nelken
4 Beutel	Apfeltee
75 g	Diamant Brauner Kandis
1 l	Wasser
400 ml	Granatapfelsaft, ungesüßt (Direktsaft)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.