



Menge 5 - 6 Tassen à 200 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

KIRSCH-ROOIBOS-PUNSCH MIT ROTWEIN

Zimt, Sternanis, Nelken und Amaretto verfeinern diesen Punsch für die kalte Jahreszeit mit Kirschnektar, Rooibos-Tee und Rotwein.



Zutaten

1	Bio-Orange
1/2	Zitrone
500 ml	Kirschnektar
200 ml	trockener Rotwein
1	Zimtstange
2	Sternanise
3	Nelken
50 g	Diamant Teezucker
500 ml	Wasser
3 Beutel	Rooibos-Tee
2 cl	Amaretto

Zubereitung

1. Bio-Orange heiß abwaschen, abtrocknen und halbieren. Von einer Hälfte die Schale spiralförmig abschälen, den Saft auspressen und sieben. Die andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Zitronensaft auspressen.
2. Kirschnektar mit Orangen- und Zitronensaft, Rotwein, Gewürzen, Diamant Teezucker und Orangenscheiben und -schale erhitzen. Bei kleiner Hitze ca. 15–20 Minuten ziehen lassen.
3. Wasser erhitzen, Tee damit überbrühen und 5–6 Minuten ziehen lassen.
4. Gewürze und Orangenscheiben absieben, Punsch mit Tee mischen und mit Amaretto abschmecken.
5. Heiß servieren.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.