



Menge 5 - 6 Tassen à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

PFLAUMEN-PORTWEIN-PUNSCH

Aromatischer Pflaumensaft und kräftiger Portwein vereinen sich zu einem wärmenden Punsch mit Schuss – für gemütliche Stunden mit der Süße von braunem Kandis.



Zutaten

1	Bio-Orange
500 ml	Pflaumensaft
2	Zimtstangen
6	Sternanise
8	Nelken
40 g	Diamant Brauner Kandis
200 ml	Portwein
400 ml	Wasser
2 Beutel	Rooibos-Tee

Zubereitung

1. Bio-Orange heiß abwaschen und Schale dünn abschälen. Saft auspressen und sieben.
2. Pflaumensaft mit Orangensaft und -schale, Gewürzen und Diamant Brauner Kandis erhitzen. Bei geringer Hitze mit Deckel ca. 15–20 Minuten ziehen lassen. Am Ende Portwein unterrühren.
3. Währenddessen Wasser erhitzen, Rooibos-Tee damit überbrühen und 6 Minuten ziehen lassen. Beutel herausnehmen.
4. Gewürze aus dem Saft entfernen und diesen mit Tee mischen. Punsch heiß servieren.
5. Tipp: Zum Verzieren mit einer Apfelscheibe den Apfel zunächst waschen, quer in Scheiben schneiden und das Kerngehäuse jeweils mit einem kleinen Stern ausstechen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.