

KINDERPUNSCH

1 ORANGE | 1 TL ZIMT | 3 GEWÜRZNELKEN
1 STERNANIS | KARDAMOM | 1 EL HONIG
125ml HOLUNDERBEERENSAFT | 125ml APFELSAFT

BESCHREIBUNG:

- Wasche die Orange und halbiere sie. Schneide dann die Schale einer Orangenhälfte in dünnen Streifen ab und presse den Saft dieser Hälfte in ein Glas. Nimm nun die andere Orangenhälfte und schneide sie in Spalten.
- Gib 500ml Wasser mit der abgetrennten Orangenschale und den Gewürzen (Nelken, Sternanis und Kardamom) in einen Kochtopf. Lasse das Wasser 15 Minuten lang köcheln.
- Nun gibst du den gepressten Orangensaft, den Holunderbeeren- und den Apfelsaft in deinen Topf. Zuletzt kommt der Honig hinein.
- Verrühre alles gut und nimm deinen Topf vom Herd. Schütte den warmen Kinderpunsch durch ein Sieb und fülle ihn dann in Tassen. Gib nun noch eine Orangenscheibe dazu und lasse ihn dir schmecken.

BEWERTE DAS REZEPT:

