Artikel vom 13.12.2023 · Ausgedruckt am 22.11.2026, 02:45 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/rezepttipp-heisser-mandarinenpunsch

Rezepttipp: Heißer Mandarinenpunsch



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 6 Gläser):

1 Vanilleschote (alternativ Vanillepaste),

750 ml frisch gepresster Mandarinensaft,

600 ml Apfelsaft,

2 Zimtstangen,

2 Sternanis,

3 Nelken,

eventuell Honig.

Zubereitung:

Mandarinen- und Apfelsaft in einem Topf geben und bei geringer Hitze langsam erwärmen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Gewürze und das Vanillemark in den Topf geben. Wichtig ist, dass der Punsch nicht kocht. Das Ganze 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Die Gewürze abseihen. Punsch in Gläser füllen. Wer es süßer mag, kann den Punsch mit Honig nachsüßen. Wer mag, kann die Gläser noch mit den Gewürzen oder Apfelscheiben dekorieren.