

Genießen

Björn Deinert

Donnerstag, 25.01.2024

Früchtetee-Punsch mit Kirschen

Für ca. 850 ml

Zutaten:

½ Glas Sauerkirschen
(in Sauerkirschsaft, AG 195 g)
6 TL roter Früchtetee
(z. B. gebrannte Mandel,
Marzipan oder Wintermischung)
ca. 100 ml Sauerkirschnektar
100 ml roter Traubensaft
1 Zimtstange
1 Sternanis
2 EL Vanillezucker
Honig zum Abschmecken
3 EL Mandelsirup (oder Amaretto)



Außerdem:

Punschgläser
Bio-Orangescheiben um Garnieren

Zubereitung:

1. Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen.
 2. Früchtetee mit kochendem Wasser übergießen und 8 Minuten ziehen lassen.
- Björns Tipp:** Auf 400 ml kommen normalerweise 4 Teelöffel Früchtetee. Doch hier bitte 6 Teelöffel nehmen, weil wir ein kräftiges Aroma nutzen möchten.
3. In der Zwischenzeit den abgetropften Kirschsaft mit Sauerkirschnektar auf 300 ml auffüllen.
 4. Kirsch- und Traubensaft mit Zimt und Sternanis in einen Topf geben und erhitzen (nicht kochen).
 5. Früchtetee durch ein Sieb dazu gießen und den Punsch mit Vanillezucker und Honig nach Belieben süßen.
 6. Abgetropfte Kirschen in einen Topf geben und mit Mandelsirup (oder Amaretto) leicht erwärmen.
 7. Kirschen in die Punschgläser geben und mit dem Punsch aufgießen. Punschgläser mit je einer Orangenscheibe garnieren.