

Genießen**Björn Deinert****Donnerstag, den 23.03.2023****Heißer Osterpunsch****3-4 Personen****Zutaten****Für den Punsch:**

2,5 TL Earl Grey Tee
250 ml kochend sprudelndes Wasser
250 ml halbtrockener Weißwein
2 EL Vanillezucker
125 ml Orangensaft
125 ml Maracujasaft
125 ml Mangosaft
Veilchensirup oder
Waldmeistersirup nach Geschmack

Außerdem:

Bio-Orangenscheiben zum Dekorieren

**Zubereitung:**

1. Den Earl Grey Tee mit 250 ml kochend sprudelndem Wasser in einer Teekanne übergießen und 2 Minuten ziehen lassen. Nach der Ziehzeit die Teeblätter herausnehmen.
2. Inzwischen Weißwein und Vanillezucker in einen Topf geben und erhitzen, jedoch nicht kochen. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat zum Tee geben.
3. Orangensaft, Maracujasaft und Mangosaft zur Tee-Wein-Mischung geben und nochmals erwärmen, jedoch nicht kochen.
4. Den Punsch mit Veilchen- oder Waldmeistersirup abschmecken.
5. Den Osterpunsch in hitzebeständige Gläser oder Tassen füllen und jeweils mit einer Orangenscheibe dekorieren.