

Kinderpunsch

Zutaten für ca. 1,5 Liter

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten:

- 1000 ml Wasser
- 3 Teebeutel Früchtetee
- 250 ml Apfelsaft
- 250 ml Kirschsafte
- 1 Zimtstange
- 2 Kardamomkapseln
- 1 Nelke
- 2 EL Agavendicksaft
- ½ Bio-Zitrone
- 1 Bio-Orange

Arbeitsgeräte:

- Herd oder Herdplatten
- Topf (mind. 2 Liter)
- Messbecher
- 1 Esslöffel
- Zitronenpresse
- Schneidebrett
- Messer

Tip: Für das winterliche Aroma und als Deko können Sie auch Sternanis verwenden.

Variante: Den Kinderpunsch mit dem Lieblingsaft verfeinern. Dafür eignen sich Orangensaft, Traubensaft oder Johannisbeersaft.

Zubereitung:

- 1 Das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Bei Bedarf das Wasser in einen Topf umschütten und Teebeutel hinzugeben. Den Tee 5-8 Minuten ziehen lassen und die Teebeutel anschließend entfernen.
- 2 Apfelsaft, Kirschsafte, Zimtstange, Kardamomkapseln, Nelke und Agavendicksaft zugeben. Zitrone halbieren, den Saft einer Hälfte auspressen. Orange heiß abwaschen, trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden. Einige Scheiben zum Garnieren beiseite legen. Zitronensaft und Orangenscheiben hinzufügen.
- 3 Alle Zutaten ca. 10 Minuten bei niedriger Hitze (nicht kochend) ziehen lassen. Heiß servieren und nach Belieben mit den übrigen Orangenscheiben und/oder Zimtstangen garnieren.

www.vernetzungsstelle-sachsen.de

www.sifg.de