

■ Genuss in der Adventszeit: Glühwein/Kinderpunsch herstellen



Glühwein:

- 750 ml eines halbtrockenen/ trockenen Rotweins (Merlot/ Pinot Noir o.ä.)
- 1 Bio-Orange/ -Zitrone
- 70 g Zucker (z.B. kandiert)
- Gewürze:
 - Klassiker: Zimt (gemahlen/Stangen), Sternanis und Nelken
 - mögliche andere Gewürze: Vanille, frischer Ingwer, Kardamom , Muskatnuss

Zubereitung Glühwein:

- Gewürze in einen Topf geben
- Saft einer halben Orange/ Zitrone auspressen und dazu geben
- Zutaten mit Rotwein übergießen und langsam erwärmen. Nicht aufkochen lassen, da sonst der Alkohol verkocht. Bildet sich ein weißer Schaum an der Oberfläche, ist die Temperatur ideal.
- Den Glühwein ca. eine Stunde bei geringer Hitze und mit geschlossenem Deckel ziehen lassen.
- Glühwein durch ein Sieb in die Tassen füllen. Ggf. restliche Orange/ Zitrone in Scheiben schneiden und in den Glühwein geben. Den Glühwein warm genießen.



Kinderpunsch:

- Lieblingsäfte der Kinder verwenden
z.B. je 0,5 L Apfelsaft & Orangensaft
oder andere Säfte: Traubensaft,
Kirschsafft, Ananassaft etc.
- 2-3 Beutel Fruchtetee (z.B. Apfeltee/
Waldbeere)
- 1 Bio-Orange/ -Zitrone
- Früchte wie Äpfel/ gefrorene Früchte
wie Brombeeren etc.
- Honig
- Gewürze: Zimt 1TL/ ganze Stange;
Vanillezucker 1 TL / ganze Schote;
nach Belieben andere Gewürze

Zubereitung Kinderpunsch:

- Säfte in einen Topf geben und erwärmen, nicht aufkochen lassen, da sich der Geschmack durch die Gewürze sonst verändert.
- Teebeutel dazu geben
- Den Punsch mit Honig, Zimt und Vanille würzen.
- Hälfte einer Bio-Orange/ -Zitrone pressen und den Saft hinzu geben.
Die andere Hälfte kann in Scheiben geschnitten ebenfalls in den Topf geben werden.
- Besonders lecker schmecken auch kleingeschnittene Äpfel im Punsch, die man später auslöffeln kann. Alternativ können auch gefrorene Beeren genutzt werden.
- Den Punsch etwas ziehen und abkühlen lassen und warm servieren.