

# Winterpunsch

Getränke » Punsch

## Zutaten (4 Gläser)

- » 1 Zitrone(n)
- » 750ml Rotwein
- » 20ml Rum
- » 100ml Brombeersaft
- » 150g brauner Kandis
- » 1 Nelken
- » 1 Stange Zimt
- » 1 TL  
Spekulatius-Würzmischung
- » Zitronenscheibe(n)

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

bis 30min

## Zubereitung

1. Die Zitrone heiß abbrausen und trockentupfen. Die Schale mit einem Sparschäler sehr dünn abschälen und den Saft der Frucht auspressen.

2. Rotwein mit Rum und Brombeersaft erhitzen, aber nicht kochen lassen. Den Kandis mit Gewürznelke, Zimtstange, Spekulatiusgewürz, Zitronenschale und -saft dazugeben. Den Punsch nur so lange erhitzen, bis sich der Kandis vollständig gelöst hat.

3. Den Punsch durch ein Sieb in vier Gläser gießen und mit den Zitronenscheiben garnieren.

Nährwerte: 350kcal/E1g/F0g/KH48g pro Glas

angelegt am: 28.09.2004

Rezept-Nr: 1317

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke