



## Fruchtiger Punsch ohne Alkohol

Unser Office-Team hat die Wintersaison mit einem herrlich fruchtigen Punsch eingeläutet. Da wir unseren Punsch in der Mittagspause genossen haben, selbstverständlich alkoholfrei. Nach der Arbeit darf man den Punsch gerne mit einem Schuss Rum aufpeppen. Schmeckt mindestens genauso gut!

### Zutaten für 4 Tassen:

- 4 Bio-Orangen
- $\frac{3}{4}$  l Granatapfelsaft
- $\frac{1}{4}$  l Maracujasaft
- 2 Zimtstangen
- 4-5 Nelken
- 2-3 EL Honig (nach Geschmack)
- ev. frische Früchte zum Garnieren (alternativ TK-Ware)

### Zubereitung:

Die Orange unter heißem Wasser abspülen. Schale von zwei Orangen abreiben und zusammen mit Granatapfel-, Maracujasaft, Zimtstangen und Nelken in einem Topf heiß werden lassen. Währenddessen Orangensaft auspressen und ebenfalls in den Topf geben. Alles heiß werden lassen.

Achten Sie darauf, dass Ihr Punsch nicht zu kochen beginnt, ansonsten kann er durch den Zimt und Orangenabrieb schnell bitter werden.

Wenn der Punsch heiß ist, geben Sie ihn durch ein feines Haarsieb (so werden Zimtstangen, Orangenschale und -fruchtfleisch entfernt) und schmecken Sie ihn dann mit Honig ab. Ggf. mit Früchten oder Zimtstangen garnieren, heiß servieren und genießen.

**Alkoholische Variante:** Sie wollen einen Punsch mit Schuss? Kein Problem! Entweder Sie bereiten den Punsch gleich im Topf mit Rum zu oder Sie geben einen Schuss Rum anschließend in die Tasse. Achten Sie bei der Zubereitung im Topf darauf, dass Ihr Punsch nicht kocht, ansonsten verdunstet der Alkohol.