



## Meine beiden Lieblings-Punschrezepte



Weihnachtszeit ist **Punschzeit!** Ich habe hier meine beiden Lieblings-Punschrezepte für Euch, denn ich kann mich gar nicht entscheiden, welches von den beiden das Leckerste ist.

Der Früchtepunsch ist ein Klassiker in meinen Klassen, zu Sankt Martin, Adventsgärtlein und Weihnachten. Es ist schnell gemacht und schmeckt immer lecker.

Die Rezepte sind für jeweils 4 Personen. Ich bereite den Punsch seit Jahren auf diese Weise zu, schmecke die Zutaten ab. Ein „Originalrezept“ habe ich daher nicht.

Ich wünsche viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit

## 1. Apfel-Creme-Punsch



### Die Zutaten

800 ml Apfelsaft naturtrüb  
200 ml Schlagsahne  
1-2 Zimtstangen  
10 Nelken  
Zimt, pulverisiert  
1 Päckchen (Bourbon-) Vanillezucker  
ca. 50 g gehobelte Mandeln  
Margarine oder Butter  
etwas Zucker

*In einem Topf werden Apfelsaft, Zimtstang(n) und Nelken erwärmt, bis sie fast kochen. Das Ganze darf dann etwas ziehen. In der Zwischenzeit wird die Sahne bzw. Schlagcreme mit dem Vanillezucker steif geschlagen und kühl gestellt. Als dritter Schritt wird ein Stück Margarine oder Butter in einer Pfanne zerlassen und mit etwas Zucker und Zimt - je nach Geschmack - vermischt. Darin werden dann die gehobelten Mandeln geröstet.*

*So wird es angerichtet*

*Zunächst gießt man durch ein Teesieb das heiße Apfelsaftgemisch, anschließend kommt ein großer Esslöffel Sahne darauf. Zu guter Letzt garniert man den gerösteten Mandelblättchen. Richtig lecker wird es, wenn es gemischt ist und man die Mandeln mit dem Löffel „herausfischt“ :-)*

Verfeinern?

Mit einem Schuss (alkoholfreien) Amaretto bekommt der Punsch eine weitere feine Note!

*Guten Appetit!*

## 2. Früchtepunsch mit frischen Orangen



### Die Zutaten

600 ml Apfelsaft naturtrüb  
300 ml Traubensaft rot  
8 Orangen  
1 - 2 Zimtstangen  
10 Nelken

*In einem Topf werden Apfel- und Traubensaft, Zimtstang(n) und Nelken erwärmt, fast gekocht. Das Ganze darf dann etwas ziehen. In der Zwischenzeit werden die Orangen ausgepresst. Dabei wird eine Orange in Scheiben geschnitten und diese teilweise mit den in den Topf gegeben und jeweils eine pro Punschglas verteilt. Ist der Saft ausgepresst, wird er ebenfalls in den Topf gegeben und mit erwärmt. Das Ganze sollte 15 - 20 Minuten ziehen.*

*So wird es angerichtet*

*Man gießt durch ein Teesieb das heiße Saftgemisch, die vorbereiteten frischen Orangenscheiben schwimmen dann automatisch oben :-)*

*Guten Appetit!*