



5

Erdbeer-Punsch

Zubereitung, alkoholfrei
für 4 Personen

Zutaten

800 ml Sander Trink Erdbeer
mit Apfel
2 Bio-Orange,
unbehandelt
½ TL Zimt
½ TL Kardamom
12 gefrorene Erdbeeren

1 Papier-Teebeutel
mit Klammer
4 Holzspieße

4 Punsch- oder Teegläser

Die Tiefkühl-Erdbeeren antauen lassen.
Sander Trink Erdbeer mit Apfel abmessen
und in einen kleinen Topf geben.
Die Gewürze in einen Teebeutel geben
und mit einer Klammer verschließen. Die-
sen in den Topf bzw. in den Saft hängen.
Den Saft erhitzen.
Die Orangen waschen. Den Saft einer
Orange mit in den Topf geben. Die andere
Orange (mit Schale) erst halbieren, dann
in Scheiben schneiden und ebenfalls in
den Topf geben.
Den Punsch sehr heiß werden lassen, nicht
kochen. 5 Minuten ziehen lassen. Den Ge-
würzbeutel entfernen.
Je 3 Erdbeeren auf die Holzspieße ste-
cken. Den heißen Punsch in 4 Punsch-Glä-
sern mit den Erdbeerspießen servieren.

Wer sich an kalten Tagen noch mehr einheizen möchte, kann einige Scheiben frischen Ingwer mit in den Punsch geben. Das fördert die Durchblutung!

Wohl bekommt's!