



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. Diesen 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 Gewürzbeutel entfernen. Je 3 Erdbeeren auf die Holzspieße stecken. Den heißen Punsch in 4 Punsch-Gläsern 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!