

## Der Geschmack von Weihnachten mit selbstgemachtem Punsch



In der festlichen Jahreszeit gibt es kaum etwas Gemütlicheres als einen heißen und köstlichen Weihnachtspunsch. Der Duft von Gewürzen und Früchten, der sich im Haus verbreitet, lässt die Vorfreude auf das Fest noch intensiver werden. Und so kreierte Ihr in Handumdrehen den perfekten Weihnachtspunsch.

### Zutaten für ca. 6 Gläser Weihnachtspunsch

1 Stk	Bio-Zitrone, Saft (frisch ausgepresst) und Zitronen-Zesten, unbehandelt
2 Stk	Vanilleschoten
1 Stk	Zimtstange
7 Stk	Gewürznelken
1 Stk	Orange, Zesten, unbehandelt
750 ml	Rotwein
200 ml	Rum (kein Kochrum)
0.5 l	Bio-Orange, Saft (frisch gepresst) und Orangen-Zesten, unbehandelt
0.5 l	Schwarzer Tee
5 EL	brauner Zucker
100 g	Marzipan
20 g	Bitterschokolade

### Zubereitung Weihnachtspunsch

1. Braunen Zucker in einen Topf geben und leicht karamellisieren lassen. Dann mit schwarzem Tee, Orangensaft, Zitronensaft und Rotwein aufgießen.
2. Zesten, Gewürznelken, Zimtstange dazugeben. Vanilleschoten auskratzen, Mark und Schoten mit hineingeben, Schokolade und Marzipan raspeln bzw. kleinschneiden und auch dazugeben.
3. Alles nun langsam erhitzen und etwa 10 - 15 Minuten sieden lassen. Wichtig: NICHT kochen lassen!
4. Zum Schluss den Rum reingeben, alles abseihen und in Gläser oder Becher füllen.



### TIPPS

- Für weißen Punsch kann wahlweise auch Weißwein verwendet werden.
- Wer mal etwas ganz Neues ausprobieren möchte, der kann auch weitere Zutaten in den Punsch mischen, wie Ananassaft, geschälte Ingwerknolle, Kokosstückchen oder gehackte Haselnuss.
- Macht gleich mehr von dem Weihnachtspunsch und stellt einen Großteil kühl. So könnt Ihr den Punsch auch später noch warm machen und genießen.