

Orangepunch (alkoholfrei)

Der Punch hat seinen Ursprung in Indien und ist ein alkoholisches, meist heisses Mischgetränk, bestehend aus 5 Zutaten, denn Punch bedeutet auf Hindi fünf. Traditionell zubereitet wird der Punch mit Zucker, Zitronen, Arrak, Zucker, Tee oder Wasser und Gewürzen. Heutzutage ist der Punch neben Glühwein und Jagertee ein beliebtes Heissgetränk vor allem in der Vorweihnachtszeit und an Weihnachten selbst und auf allen Weihnachtsmärkten zu finden. Der Arrak wird heute meist durch Rum, Weinbrand oder Wein ersetzt, aber auch die alkoholfreien Varianten sind äußerst lecker und wohltuend in der kalten Jahreszeit.



Hier finden Sie eine alkoholfreie Variante, die Sie aber auch immer mit ein wenig Rum ergänzen können

Zutaten (für 2 Gläser)

1,5 Stk	Orangen
1 Stk	Zitrone
150 ml	Apfelsaft
½ Stange	Zimt
2	Gewürznelken
1	Anisstern
250 ml	schwarzen Tee

Für die Deko

Orangenscheiben und Zimtstangen

Zubereitung:

- Die Orangen und Zitronen halbieren und auspressen und ggf. Kerne aus dem Saft entfernen.
- Schwarzen Tee zubereiten
- In einem Topf Apfelsaft mit dem Orangen- und Zitronensaft erhitzen (nicht kochen!).
- Die Gewürze nach ca. 5 Minuten hinzugeben und für ca. 30 Minuten ziehen lassen.
- Danach durch ein Sieb in einen neuen Topf abgießen und erneut kurz aufkochen.
- Den Tee hinzufügen, in die Gläser füllen und mit Orangenscheiben und Zimtstangen dekorieren.

Wer es gerne noch etwas fruchtig-würziger mag, kann noch einen [CHI](#) (koffeinhaltiger Ingwer Shot) mit dazugeben. Das gibt dem Punch eine herrlich aromatisch würzige Note.

Viel Spaß beim Zubereiten und natürlich beim Geniessen!