



REZEPTE AUS HANISAU LAND

WEIHNACHTLICHER KINDERPUNSCH

Mit diesem weihnachtlichen Punsch kannst du dich wunderbar nach einer Schneeballschlacht oder einer Schlittenfahrt erwärmen und die Adventszeit genießen.

Du brauchst:

1 Liter Wasser

5 Teebeutel für Früchtetee

1 Teelöffel gemahlene Zimt

5 Gewürznelken

1 Teelöffel abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange oder

1 Packung Orangenschalen-Aroma

½ Liter Apfelsaft

½ Liter Orangensaft

So wird's gemacht:

Du bereitest als erstes zusammen mit deiner Mama oder deinem Papa den Tee zu. Dafür in einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Teebeutel etwa zehn Minuten im heißen Wasser ziehen lassen. Dann Zimt, Gewürznelken, geriebene Orangenschale (oder Orangenschalen-Aroma) sowie Apfel- und Orangensaft dazugeben. Alles noch etwa eine halbe Stunde ziehen lassen. Dabei erwärmen, aber nicht kochen lassen. Der fertige Punsch schmeckt warm oder kalt. Wer mag, kann noch Honig oder Zucker dazugeben. Jetzt kann der Winter kommen!

