

Christoffel- Punschessenz

Zutaten:

1/2 l Weißwein
1 Zimtrinde
1 Beutel schwarzer Tee oder auch Weihnachtsgewürztee
1 Bio-Orange, in Scheiben geschnitten
400g Zucker
80g Zucker
4 Nelken
½ Bio-Zitrone, in Scheiben geschnitten
1/8 l Weingeist
1/4 Rum 80 %

Zubereitung:

Weißwein mit Zimtrinde, Teebeutel, Bio-Orangenscheiben, 400g Zucker, Nelken, und Bio-Zitronenscheiben zum Kochen bringen und 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln. In einem großen Topf 80g Zucker karamellisieren und mit einer halben Tasse heißen Wasser ablöschen – Achtung: es steigt sehr heißer Dampf auf, der Zucker wird kurzfristig wieder fest, deshalb nicht umrühren, sondern nur aufkochen lassen, so löst sich der Zucker wieder auf. Dann mit 1/8 l Weingeist und 1/4 l Rum 80 % aufgießen. Diese Mischung dem heißen Weinsud beimischen, aber nicht mehr aufkochen. Mischung ab filtern, zugedeckt kaltstellen und dann in Flaschen füllen.

Portion: 1L Punschessenz

Trinkfertige Mischung: ein Teil Christoffelpunsch + 3-5 Teile Tee am besten Weihnachtsfrüchte- bzw. Weihnachtsgewürztee.

Quelle: Gesund mit Genuss