

Granatapfel Punsch

Weihnachtlicher Granatapfel Punsch

In der kalten Jahreszeit gibt es nichts besseres als selbstgemachten Punsch. Da ich noch ein paar Granatäpfel da hatte, ist daraus dieses mal ein wirklich leckerer Granatapfel Punsch geworden. Gewürze wie Kardamom, Sternanis, Vanille, Nelken und Zimt lassen den Punsch schön weihnachtlich schmecken. Genau das Richtige, um nach einem kalten Tag wieder aufzuwärmen. Da wir nicht so die Alkoholtrinker sind und auch die Kinder gerne Punsch trinken, mache ich den Punsch immer ohne Alkohol.

Für den Punsch habe ich frische Granatäpfel verwendet. Aber auch Granatapfelsaft aus dem Supermarkt. kann man gut für Punsch verwenden. Sollte dieser gesüßt sein, könnt ihr evtl. auf zusätzlichen Zucker verzichten. Als Tee habe ich ganz normalen Früchtetee verwendet. Einen Weihnachtstee könnte ich mir hierfür aber auch gut vorstellen. Leider gibt es sowas bei uns nicht. Die Gewürze sind natürlich Geschmackssache und können beliebig ausgetauscht werden.

Leckerer Punsch mit Granatapfel, Zimt, Kardamom & Sternanis

Für den Granatapfel Punsch zuerst das Wasser zusammen mit dem

Zucker, den Zitronenscheiben, dem Zimt, Sternanis, Kardamom und Nelken in einen Topf geben und aufkochen lassen. Für etwa 3-5 Minuten sanft köcheln lassen.

Hitze reduzieren und 2 Teebeutel Früchtetee in das heiße Wasser hängen. Den Tee für etwa 5-8 Minuten ziehen lassen und die Teebeutel wieder herausnehmen. Den Granatapfelsaft dazu geben, einmal ordentlich erhitzen und anschließend genießen.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR GETRÄNKE

MIKROWELLEN KUCHEN



mehr Infos zum Buch

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



MONZANA® Glühweinkocher 6,8L



MamboCat 6er Set Glühweinbecher



Rotwild Glühwein Rot für kalte Wintertage



Creano doppelwandiges Thermoglas mit Henkel
