

Früchtepunsch (schnell gemacht und super-lecker)

- 1 l Apfel-Sauerkirschsaft
- 1 l Trauben-Sauerkirschsaft
- 0,2 l Orangensaft
- 1 Zitrone
- 1 Zimtstange
- ½ l Schwarztee
- Honig nach belieben

Säfte mit halbiertes Zitrone und Zimtstange auf 80°C erhitzen, den fertigen Schwarztee und wenn gewünscht etwas Honig dazugeben. Heiß servieren.

Reste oder Punsch auf Vorrat noch heiß (80°C) in leere Flaschen abfüllen, diese umlegen, bis sie erkalten. Der abgefüllte Punsch hält sich ungeöffnet mind. 4 Wochen und muss nur noch erhitzt werden.

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite www.humberg-hof.de