© Fotos Finken & Bumiller, Stuttgart © 2026 Jan Thorbecke Verlag



Adventspunsch

Für 2 Drinks

360 ml roter Traubensaft
1 Orange
1 Bio-Zitrone
2 EL Ahornsirup
2 Clementinen
2 kleine Zimtstangen
1 Sternanis
4 Kardamomkapseln

1. Den Traubensaft in einen Topf geben. Den Saft der Orange (ca. 100 ml) auspressen und hinzufügen. Die Bio-Zitrone waschen und trockenreiben. 1 TL Schale abreiben und 40 ml Saft auspressen. Die abgeriebene Schale, den ausgepressten Saft und den Ahornsirup in den Topf geben.

2. Die Clementinen schälen und in Spalten teilen. Die Clementinenspalten, die Zimtstangen, den Sternanis und die Kardamomkapseln in den Topf geben. Alles zusammen erhitzen und zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Minuten ziehen lassen.

3. Den Punsch mit den Clementinen auf 2 hitzebeständige Gläser oder Tassen verteilen, dabei nach Geschmack die Zimtstangen, den Sternanis und die Kardamomkapseln im Heißgetränk lassen oder herausnehmen. Sofort servieren.

Quelle: **Heiße Winterdrinks. Mit und ohne Alkohol.** Hildegard Möller. Jan Thorbecke Verlag. ISBN: 978-3-7995-2172-7