

Alkoholfreier Punsch

Zutaten:

500ml roter Traubensaft
500ml Apfelsaft
500ml Kirschsft
500ml Wasser (ohne Kohlensäure)
1 Päckchen Vanillezucker oder 1 Vanilleschote
1 Zimtstange
1 Sternanis
2-3 Nelken
3 Scheiben einer ungespritzten Orange

Zubereitung:

Ihr gebt den ganzen Saft, das Wasser, den Vanillezucker oder die Vanilleschote, die Zimtstange, den Sternanis, die Nelken und die Orangenscheiben (mit Schale) in einen kleinen Topf und lasst das Ganze auf kleinster Stufe und geschlossenen Deckel 20 Minuten ziehen. Wichtig ist, dass die Flüssigkeit nicht anfängt zukochen, weil der Punsch dann durch die Orangenscheiben-sehnen bitter wird. Am besten schmeckt der Kinderpunsch, wenn er nach dem Erhitzen noch einige Stunden durchziehen kann, damit sich die Gewürze entfalten können.