

Orangen-Mandarinen-Punsch

Zutaten:

1 Flasche leichter Weisswein
½ Liter Orangen- oder Mandarinenensaft
½ Liter Apfelsaft
½ Liter schwarzen Tee
4 frische Mandarinen
1 Dose Mandarinen
2 Esslöffel Orangenmarmelade
3 - 4 EL Honig oder Zucker
7 oder 8 Stück Nelken
Ingwer
Zimtpulver
eventuell Orangenscheiben oder -schalen

Zubereitung :

Etwa ½ Liter schwarzen Tee aufbrühen. Den Orangen- oder Mandarinenensaft sowie den Apfelsaft zum Tee hinzugiessen. Anschliessend die 4 frischen Mandarinen auspressen und den Saft ebenfalls dem Tee begeben. 1 Dose Mandarinen inklusive des Saftes sowie 1 Flasche leichten, trockenen Weisswein dem Gemisch zugeben.

Danach 2 Esslöffel bittere Orangenmarmelade (nach Belieben auch mehr) und 3 oder 4 Esslöffel Honig (zur Not auch Zucker) zugeben. Dann 7 oder 8 Nelken, etwas Ingwer und jede Menge Zimtpulver (auch nach Belieben) beimengen. Wer will kann eventuell noch Orangenscheiben oder -schalen hinzufügen.

Während des gesamten Vorganges das Gemisch ständig warm bzw. heiss halten, jedoch nicht köcheln lassen!