

Genießen

Björn Deinert

Donnerstag, 13.11.2025

Orangenfrüchte – Punsch

Zutaten:

0,4 l Orange Früchteaufguss / kräftig aufgegossen
3 cl Limejuice
6 cl Blutorangensirup
6 cl Gin
250 ml feinherber Weißwein
Blütenhonig zum Süßen
Garnitur Orangenscheiben
Strohalm

Zubereitung:

1. Orange – Früchteaufguss / kräftig aufgegossen und sechs Minuten ziehen lassen. In einen Topf abgießen. Alle weiteren genannten Zutaten dazu geben und erhitzen. Nicht kochen!

Tipp: Braucht es mehr Süße kann man gerne mit Blütenhonig nach Belieben süßen. In Punschgläser abfüllen und mit Orangenscheiben garnieren. Strohalm dazu. Feine Alternative zu Glühwein.

Tipp: Der Orangenlaufguss setzt sich zusammen aus Orange, Hibiskus, Apfel, Citrus. Hierzu gibt es aber viele verschiedene Zusammensetzungen. Hauptbestandteil sollte die Orange sein.