

**Rezept von Rainer Klutsch aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 23.12.2025**

**Weißer Advents-Punsch mit Birnen und Kardamom**

**Für 6 Gläser**

**Zutaten:**

1	Birne, nicht zu weich
8 EL	Birnendicksaft; alternativ Honig oder brauner Zucker, ca.
750 ml	Weißwein, trocken
4	Kardamomkapseln
2	Sternanis
4	Gewürznelken
1	Zimtstange, klein
250 ml	Birnensaft
50 ml	Zitronensaft, frisch gepresst

**Zubereitung:**

1. Birne schälen, entkernen und in feine Spalten oder Würfel schneiden.
2. Birnendicksaft in einem Topf sanft erhitzen. Birnenwürfel zugeben und kurz köcheln und leicht karamellisieren. Mit Wein ablöschen.
3. Kardamomkapseln aus der Hülle lösen. Die Samen anmörsern. Mit übrigen Gewürzzutaten zur Birnen-Weinmischung geben und alles bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten ziehen lassen (nicht kochen!).
4. Birnen- und Zitronensaft zugießen, alles nochmals bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen. Punsch nach Belieben mit weiterem Dicksaft, Honig oder Zucker abschmecken. Sofort in vorgewärmte Punschgläser oder -becher verteilen und möglichst heiß genießen.

**Variante ohne Alkohol:**

Satt Weißwein einen alkoholfreien Weißwein verwenden. Alternativ statt Weißwein eine Mischung aus 650 ml Birnensaft und 100 ml frisch gepresstem Zitronensaft verwenden. Dann statt Zitronensaft 50 ml frisch gepressten Orangensaft zugießen. Die Menge des Birnendicksafts nach Geschmack anpassen.

**Das Video zum Rezept finden Sie hier: <https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-weisser-advents-punsch-mit-birnen-und-kardamom-100.html>**

**Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.**