



Schwedischer Weihnachtspunsch

★★★★★

Punsch, Bowlen & Co.

Vorbereitungszeit: 15 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 6 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 1 Stück(e) Ingwer, frischer, ca. 3 cm
- 1 Vanilleschote(n)
- 1 Stange/n Zimt
- 3 Nelke(n)
- 3 Sternanis
- 50 g Rosinen
- 50 g Mandel(n), grob gehackt
- 1 Orange(n), Schale und Saft, (ungespritzt)
- 5 EL Zucker, brauner
- 1 Flasche Rotwein, trocken, kräftig
- 200 ml Rum
- 1 Zitrone(n) (Schale und Saft), ungespritzt
- 3 Kardamomkapsel(n)
- 3 Körner Piment

ZUBEREITUNG

Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Vanillemark herauskratzen und zusammen mit Vanilleschote, Ingwerscheiben, Zimtstange, Nelken, Kardamomkapseln und Pimentkörner in einen Topf geben. Sternanis mit Rosinen, Mandeln, Orangen- und Zitronenschale und -saft sowie Zucker dazugeben. Mit dem Rotwein aufgießen. 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen und durch ein Sieb gießen. Den Rum untermischen und den Drink in hitzebeständige Gläser füllen. Dieser Drink heizt kräftig ein. Wer es etwas sanfter mag, reduziert den Rum, lässt ihn ganz weg oder mischt mit Tee.

NÄHRWERT

Calories: 295 kcal