



Orangen-Punsch

ca. 1 Liter

| | |
|------|---|
| 4 dl | Orangensaft |
| 6 dl | Wasser |
| 3 | Nelken |
| 1 EL | Ahornsirup |
| 1 | Zimtstange |
| 1 | Stück frischen Ingwer (ca. 2cm / geschält) |

- Orangensaft, Wasser, Nelken und Ahornsirup in einer Pfanne verrühren
- Zimtstange in Stücke brechen und begeben
- Ingwer in Scheibchen schneiden und begeben
- aufkochen, Platte ausschalten, Punsch auf warmer Platte ca. 15min ziehen lassen
- in einen Krug absieben

Prost!