



ROTER PUNSCH MIT CRANBERRIES



Für 6 Gläser à 200 ml

ZUTATEN

1 Bio-Limette
1 Bio-Orange
250 ml Cranberrysaft (Reformhaus)
250 ml Kirschsafte
500 ml Apfelsafte
½ Zimtstange
Mark von ½ Vanilleschote
1 Sternanis
80 g getrocknete Cranberries
50 g getrocknete Kirschen
Zucker nach Belieben

ZUBEREITUNG

Zitrusfrüchte waschen, Schalen von beiden Früchten hauchdünn abschälen, Saft jeweils auspressen. Cranberry-, Kirsch-, Apfelsaft, Zitrusaft und -schale und Gewürze in einen Topf geben und aufkochen. 5 Minuten bei kleiner Hitze offen kochen lassen.

Getrocknete Cranberries und Kirschen zugeben. Zugedeckt 15 Min. ziehen lassen. Punsch nach Belieben zuckern, nochmals erhitzen. In feuerfeste Gläser füllen und sofort servieren.

Tipp: Wer es alkoholisch möchte, kann 4–6 EL braunen Rum unterrühren.