



FROHER 3. ADVENT WÜNSCHT KADEL

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wie wäre es mit einem leckeren und warmen Weihnachtspunsch zu den Festtagen?

Was viele nicht wissen, der Weihnachtspunsch hat eine lange Geschichte hinter sich. Bereits im 17. Jahrhundert brachten englische Seefahrer das warme Getränk aus Indien mit nach Europa. Ursprünglich bestand es aus Wasser, Rum, Zitronen und Zucker. Während der letzten 300 Jahre kamen zum Punsch noch mehrere Gewürze, wie Nelken und Zimt sowie verschiedene Fruchtsäfte hinzu.

Damit Sie ohne Kater durch die Feiertage kommen, haben wir hier ein fruchtig alkoholfreies Weihnachtspunsch-Rezept für Sie (kann zur Not auch mit Rum oder Schnaps verfeinert werden). Mit diesem leckeren Getränk wünschen wir Ihnen einen frohen 3. Advent. „Zum Wohl!“

Ihr KADEL-Team

WEIHNACHTSPUNSCH FÜR 2 LITER ALKOHOLFREIEN GENUSS

ZUTATEN

1l Apfelsaft (naturtrüb o. klar)
1l roter Traubensaft
Saft einer halben Zitrone
Abrieb einer ganzen unbehandelten Zitrone
Saft einer Orange
6-8 Gewürznelken
2 Stangen Zimt
1 Prise Muskat

ZUBEREITUNG

Die Zitrone und Orange auspressen. Zusammen mit dem Apfel- und Orangensaft, dem Abrieb und den Gewürzen in einem Topf aufkochen lassen. Den Herd auf kleinste Stufe zurück- o. ganz ausschalten und 10 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren durch ein Sieb gießen und wenn nötig mit ein wenig Honig süßen und genießen.



IHRE ANSPRECHPARTNERIN

Frau Vanessa Körner-Quintel freut sich über Ihre Rückmeldungen unter koerner-quintel@kadel.de oder 06201 - 944524.