



Herbstpunsch - *der Immunbooster*

- 0,7 l Altländer Apfelsaft, naturtrüb
- 0,5 l Altländer Fliederbeersaft
- 0,5 l Orangensaft
- 0,5 l Traubensaft
- Saft einer Limette
- 0,5 l Chai-Tee, frisch gekocht
- 1,5 TL Punschgewürz
- 1 Stange Ceylon-Zimt
- 1 EL Altländer Blütenhonig



Folgt uns auf  [rechtfrucht](https://www.instagram.com/rechtfrucht)

Die Säfte zusammen in einem großen Kochtopf aufkochen, den Tee aufbrühen und hinzugeben. Dann das Punschgewürz in ein Teesieb geben, zusammen mit der Zimtstange in den Topf geben und den Honig unterrühren. Den Punsch noch eine Weile ziehen lassen, damit die Gewürze sich mit dem Punsch verbinden.

Tipp: Kleine Herzen und Sterne aus einem Apfel ausstechen und in den Punsch geben, sieht hübsch aus & schmeckt sehr lecker.



www.recht-frucht.de