

# Vitamine für nasskalte Tage

Mandarinpunsch mit Ingwer und Honig. Punsch kann sehr vielseitig sein. Er ist eine Hommage an winterliche Düfte, Früchte und Teesorten. Punsch kann auch kalt zum Aperitiv serviert werden.

4 Mandarinen; 1 cm frischer Ingwer, in feine Scheiben geschnitten; 1 EL Honig; 1 EL Rohrohrzucker; 1 Lindenblüten; ½ Sternanis; 1 Zimtstengel; 5 dl frisch gepresster Apfelsaft; wenig Orangenschale.

1. Drei Mandarinen auspressen, die vierte mit der Schale in feine Schnitze schneiden. Den Apfelsaft zusammen mit Zucker, Zimtstengel, Sternanis aufkochen und über die Lindenblüten giesen.
2. Zugedeckt fünf Minuten ziehen lassen.
3. Durch ein feines Sieb passieren.



Herrlich  
duftender  
Mandarinen-  
punsch.

Bild König & König

4. Den Mandarinenpunsch zur Flüssigkeit dazugeben und zusammen mit Ingwer kurz aufkochen. Mit Honig süßen.
5. Die Orangenschalen in die Gläser verteilen und den heißen Punsch dazu gießen, mit den Mandarinen schnitzen garnieren.