



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!