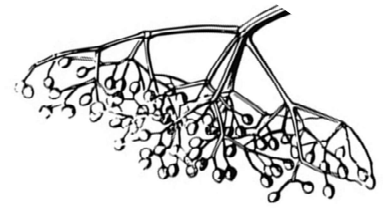


Holunderpunsch

1 Liter Wasser, 6 Teebeutel schwarz, grün oder fruchtig
(Kaminknistern von Sonnentor)

$\frac{1}{4}$ l Holunderbeerensirup, $\frac{1}{4}$ l Apfelsaft, $\frac{3}{4}$ l
Isabellatraubensaft

1 Sternanis, je 1 kleine Messerspitze gemahlene Cardamom, Zimt
und Gewürznelke



Als Grundlage für Punsch bietet sich Tee an. Wasser aufkochen, die Teebeutel damit übergießen und für Punsch mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Verfeinert wird mit Fruchtsaft und Sirup. Den Apfelsaft, Holundersirup und Isabellatraubensaft gemeinsam aufkochen, danach die Gewürze (nicht zu viel, sonst wird er bitter) und den Tee dazu geben, 30 Minuten ziehen lassen, nicht kochen! Jetzt fehlt noch der Schuss für Jene, die es mit Alkohol mögen, pro Glas ein Stamperl Rum oder Gin.

