



Foto: Heiner H. Schmitt, Styling: Monika Hansen

PUNSCHORANGEN MIT SCHUSS

Vor- und Zubereitungszeit:
ca. 30 Min.
Ergibt: ca. 1 Liter

Zutaten

- ⇒ 800 ml Weisswein
- ⇒ 60 g Zucker
- ⇒ 1 Zimtstange
- ⇒ 6 Nelken
- ⇒ 1 Vanilleschote
- ⇒ 4 Kardamomkapseln
- ⇒ 8 grosse Orangen
- ⇒ 1 dl Orangenlikör (z. B. Grand Marnier)

Zubereitung

Weisswein, Zucker, Zimtstange, Nelken, Vanillemark und

-schote langsam erhitzen. Orangen filetieren und zusammen mit dem Likör in ein grosses Weckglas geben. Gewürzwein durch ein Sieb dazugiessen.

Tipp: Die Punschorangen passen zu Vanilleglace oder Schoggitörtli.