



# ROOIBOS-MARZIPAN-PUNSCH

## ZUTATEN:

### Für 2 Gläser:

- 2 Btl. Niederegger Marzipan Rooisbostee
- 1 Zimtstange
- 1 Nelke
- 50 g feiner Kristallzucker
- 1 Bio-Orange
- 2 El Ahornsirup
- 5 cl Niederegger Marzipan Liqueur
- 2 El Granatapfelkerne

## ZUBEREITUNG:

1. 500 ml Wasser in einem Topf erhitzen. Teebeutel und Gewürze hineingeben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
2. Zucker in einen Topf geben und sanft karamellisieren lassen. Die Gläseränder hineintauchen und mit dem Karamell überziehen.
3. Von der Orange 2 Scheiben abschneiden. Die übrige Frucht auspressen und zum Punsch gießen (Teebeutel und Gewürze entfernen). Ahornsirup und Marzipan Liqueur darin verrühren. Orangenscheiben und Granatapfelkerne in 2 Gläser geben. Den Punsch hineingießen, sofort servieren.

