



PORTWEIN-ORANGENPUNSCH

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER:

Zubereitungszeit: 15 min.

- 2 Bio-Orange
- 1 Zitrone
- 200 ml schwarzer Johannisbeernektar
- 200 ml Portwein
- 2 Zimtstangen
- 2 Nelken
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 1 El brauner Rohrzucker
- 50 ml Niederegger Marzipanlikör

ZUBEREITUNG:

1. Die Orangen heiß waschen. Die Orangenschalen dünn abschälen. In vier Stücke schneiden und in vier Punschgläser legen. Die Orangen und die Zitrone auspressen und in einen Topf gießen. Johannisbeernektar und Portwein zugießen.
2. Zimtstangen, Nelken und Rohrzucker zugeben und erhitzen. 5 Minuten ziehen lassen. Die Zimtstangen heraus nehmen.
3. Marzipanlikör zugießen und unter rühren erhitzen. Einen Metalllöffel in ein Glas stellen und den heißen Punsch auf die Orangenschalen gießen und heiß servieren.

