

Birnen-Punsch

 happy-mahlzeit.com/2021/12/14/birnen-punsch

Zutaten für 2 Personen:

- 1 reife Birne
- 1/2 Zitrone
- 125 ml trockener Weißwein
- 50 ml brauner Rum
- 2 Beutel Früchte-Tee
- 35 g brauner Kandiszucker
- 1 Stange Zimt

Zubereitung:

1/2 Liter Wasser in einem Topf aufkochen. Teebeutel und Zimtstange darin 5 – 8 Minuten ziehen lassen. Anschließend Teebeutel und Zimtstange entfernen.

Birne schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Birnenviertel in kleine Würfel schneiden. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale mit einem Sparschäler zu einer langen Spirale abschälen. Zitronensaft auspressen.

Tee, Birnenwürfel, Weißwein, Zitronenschale und -saft, Kandis und Rum dazugeben. Alles noch einmal erhitzen und rühren, bis sich der Kandis aufgelöst hat.

Den Birnen-Punsch in Teegläsern servieren.

Rezept: Thomas Grischko

Quelle: Die Küchenschlacht vom 22. Dezember 2016

Episode: Dreierlei vom Weihnachtsmarkt