

REZEPT FÜR ORANGEN-LIMETTEN-PUNSCH



ORANGEN-LIMETTEN-PUNSCH

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4 Gläser | 20 Min.

Zutaten

- 1 Bio-Orange
- 2 Bio-Limetten
- 8 Saftorangen
- 1 Chilischote
- 30 g Ingwerwurzel
- 1 Vanilleschote
- 120 g SweetFamily Brauner Zucker



3968

ZUBEREITUNG

250

Kcal

Pro Glas

2

Gramm

Eiweiß

55

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Bio-Orange und Limetten waschen und trocknen. Orange in Scheiben schneiden. Schale der Limetten fein abreiben. Saftorangen und Limetten auspressen.
2. Chilischote putzen, entkernen und in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und in Scheibchen schneiden. Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen.
3. Vorbereitete Zutaten bis auf die Orangenscheiben mit braunem Zucker in einen Topf geben. Langsam unter Rühren erhitzen, bis der Punsch siedend heiß ist, aber nicht kocht. Punsch nach Belieben durch ein Sieb gießen. Mit Orangenscheiben auf vorgewärmte Gläser verteilen und sofort servieren.