

# ROTER KINDERPUNNSCH

## Du brauchst

- ☆ 1 Liter Früchtetee (z. B. Waldfrucht)
- ☆ je ein Glas Apfel- und Orangensaft
- ☆ etwas Zitronensaft
- ☆ 5 Nelken
- ☆ 1 Zimtstange
- ☆ 1 Sternanis
- ☆ 1 Päckchen Vanillezucker

## So gehts

Einen Liter Früchtetee nach Packungsanleitung in einem Topf zubereiten. Teebeutel entnehmen. Je ein Glas Apfel- und Orangensaft sowie Gewürze und Zucker dazugeben. Bei kleiner Hitze einige Minuten ziehen lassen. Zum Servieren durch ein Sieb in eine Thermoskanne füllen.

# GLÜHWEIN

## Sie brauchen:

- ☆ 1 Flasche trockener Rotwein (z. B. Dornfelder oder Spätburgunder)
- ☆ 1 unbehandelte Orange
- ☆ 5 Nelken
- ☆ 2 Zimtstangen
- ☆ 3 Sternanis
- ☆ 1 Päckchen Vanillezucker
- ☆ Zum Abschmecken Rohrzucker oder Zucker

## So gehts

Den Rotwein in einen Topf füllen. Die Orange heiß abwaschen, in Scheiben schneiden und mit den Nelken spicken. Zusammen mit den übrigen Gewürzen und dem Vanillezucker langsam erwärmen, aber nicht kochen. Vom Herd nehmen und mindestens eine Stunde durchziehen lassen. Dann erneut erhitzen, aber nicht kochen. Nach Belieben mit Zucker süßen – besonders aromatisch wird's mit echtem Rohrzucker. Zum Servieren durch ein Sieb in eine Thermoskanne füllen oder einfach direkt aus dem Topf schöpfen.

