

# KOCH BIBLIOTHEK

## Schleswig - Holstein

im Förderverein Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld e.V./Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de \* [www.gemeinsamtafeln.com](http://www.gemeinsamtafeln.com) \* 0171-9073606 \* 

---

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

### *KoBi's Rezeptwelt*

#### „Punschzeit“ ....ohne Alkohol

#### Zutaten

1 Liter Wasser, 500 Milliliter guter Orangensaft, 500 Milliliter guter Apfelsaft, 250 Milliliter guter Johannisbeersaft, 5 Beutel guter Früchtetee (Beeren), 2-3 Zimtstangen, 50-75 Gramm brauner Zucker, 1-2 Sternanis, ein paar Nelken, 2 Päckchen Vanillezucker, nach Geschmack Zitronen-, und/oder Orangenscheiben in Bio-Qualität

#### Zubereitung

- Großen Topf aufsetzen
- Wasser aufkochen, Teebeutel zufügen und ziehen lassen
- Teebeutel entfernen
- Alle Säfte und Gewürze in den Topf geben und erhitzen, darf aber nicht KOCHEN
- Abschmecken, eventuell mehr Zucker oder Honig zugeben
- Scheiben von Zitronen und Orangen zugeben

Schmeckt besonders gut, wenn der Punsch über offenem Feuer in einem Kessel (Dreibein) zubereitet wird