



Merry Christmas *Frohe Weihnachten*



VENDOsoft
Strategische Lizenzberatung



Virgin Winterpunsch

½ liter	Apfelsaft
½ liter	Roter Traubensaft
1 Stange	Zimt
3	Nelken
1	unbehandelte Orange

Apfelsaft, Traubensaft, Zimtstange und Nelken in einem hohen Topf erhitzen. Die Orange pressen, die Schale in acht große Stücke schneiden.

Wenn der Punsch anfängt zu kochen, den Herd ausschalten und die Orangenschalen hinzufügen. Den Topf auf der Platte stehen lassen und etwa zehn Minuten ziehen lassen.

Orangenschalen, Nelken und die Zimtstange herausnehmen. Den frischen Orangensaft in den fertigen Punsch einrühren.

Auch kalt ein Genuss!

Dizzy Dezembertee

¼ liter	Weißwein
¼ liter	Orangensaft (frisch gepresst)
je ½	unbehandelte Zitrone und Orange
1 TL	Nelken
2 Stangen	Zimt
2 EL	Zucker
¼ liter	Orangenlikör

Weißwein und Orangensaft in einen Topf geben. Auf die halbe Zitrone und Orange je eine Zimtstange stecken und mit dem Zucker in den Punsch geben. Langsam erhitzen, NICHT kochen. Kurz vor dem Siedepunkt den Orangenlikör dazugeben.

In vorgewärmten Punschgläsern servieren und mit Sprühsahne und Schokostreuseln garnieren.

Passt gut zu Kuchen, Stollen und Plätzchen!

