

WEIHNACHTLICHE KINDERPUNSCH

<p>1.</p> 	<p>Du benötigst folgende Zutaten:</p> <p>1-2x Zitronen 1x Orange 6x Nelken 1x Zimtstange 1 Prise Muskat</p> <p>250ml Wasser 1l Apfelsaft 1l Traubensaft 1-2 TL Honig</p>
<p>2.</p> 	<p>Außerdem noch:</p> <p>Kochtopf Saftpresse Küchenreibe Brettchen & Messer Kelle Sieb</p>
<p>3.</p> 	<p>Reibe von einer halben Zitrone die Schale ab und gebe diese in einen Kochtopf.</p>
<p>4.</p> 	<p>Zusammen mit der Zimtstange, den Nelken, einer Prise Muskat und dem Wasser lässt du alles 5 Minuten kochen.</p>
<p>5.</p> 	<p>Währenddessen presst du den Saft von einer Orange und einer Zitronen mit Hilfe der Saftpresse aus.</p>
<p>6.</p> 	<p>Gieße nun den ausgepressten Saft der Zitrone und Orange sowie den Apfel- und Traubensaft in den Kochtopf.</p>
<p>7.</p> 	<p>Lasse deinen fertigen Kinderpunsch ganz kurz aufkochen.</p>
<p>8.</p> 	<p>Zum Schluss füge noch 1-2 TL Honig hinzu, da dein Punsch durch die Zitrone sonst sehr sauer schmeckt.</p>
<p>9.</p> 	<p>Gieße deinen Kinderpunsch durch ein Sieb in einen großen Behälter, damit die Zimtstange, die Nelken und der Zitronenabrieb nicht in deinem Punsch bleiben. Das würde den Geschmack nach einer Zeit sehr bitter machen.</p>
<p>10.</p> 	<p>Fülle deinen weihnachtlichen Kinderpunsch in eine Tasse und genieße ihn – am besten schmeckt er zu leckeren Weihnachtskekzen 😊</p>