

# Orangenpunsch mit Weisswein

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Schlagrahm:

5 dl Schlagrahm  
2 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter  
3 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 gestr. TL Zimt

### Punsch:

7 ½ dl Weisswein  
3 ¼ dl Eiercognac (Eierlikör)  
5 dl Orangensaft

## 1 Schlagrahm:

Rahm mit Rahmhalter und Vanillin-Zucker steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

## 2 Punsch:

Weisswein, Eierlikör und Orangensaft in einem Topf kurz aufkochen und in vorgewärmte Punschgläser füllen. Schlagrahm mit Hilfe eines Spritz- oder Gefrierbeutels daraufspritzen, mit Zimt bestreuen und sofort servieren.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Serviere den Punsch mit Strohalm.