


# Teepunsch

etwa 4 Gläser à 2,5 dl

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Punsch:

- 1 dl Wasser
- 2 Beutel Schwarztee
- 4 dl roter Traubensaft
- 4 dl Orangensaft
- 75 g brauner Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 1 Prise Gewürznelken, gemahlen

### Garnitur:

- Wasser
- etwa 2 EL brauner Zucker

## 1 Punsch:

Wasser zum Kochen bringen. Teebeutel mit dem Wasser übergiessen und **3 Minuten** ziehen lassen.

Traubensaft, Orangensaft und Zucker in einem Topf aufkochen, Tee zufügen. Bourbon Vanille Zucker und Gewürze unterrühren.

## 2 Garnitur:

Hitzebeständige Gläser mit dem Rand erst in ein Schälchen mit Wasser tauchen, dann in den braunen Zucker. Punsch heiss in den Gläsern servieren.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Servieren Sie den Punsch mit einer Zimtstange oder Vanilleschote im Glas. Sie können 2 EL Rum unter den Punsch rühren.