

Kinderpunsch

Zutaten für 6 große Gläser

- 1 Liter Wasser
- 3 Früchtetee Beutel
- 500 ml Saft (nach Belieben Apfelsaft, Orangensaft oder Traubensaft)
- 6 Nelken
- 1 Stange Zimt
- 2 Sternanis
- 2 Bio-Orangen
- 1 Bio-Zitrone



nach Belieben

- 1 Päckchen Vanillezucker (oder etwas Honig)

Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Bringe das Wasser in einem Topf zum Kochen und hänge die Teebeutel hinein Teebeutel. Lasse sie 5 Minuten ziehen und entferne sie dann wieder.
2. Füge den Saft sowie die Gewürze hinzu (ich mache sie einfach in ein Tee-Ei). Wasche die Zitrone und die Orange und schneide sie in Scheiben. Gib sie mit in den Punsch und erwärme ihn für 10 Minuten bei schwacher Hitze. Er sollte nicht kochen.
3. Koste den Punsch und süße ihn nach Geschmack noch mit Honig. Auch ein Päckchen Vanillezucker gibt noch ein schönes Aroma.
4. Halte den Kinderpunsch dann in einer [Thermoskanne*](#) warm.

Erwachsene Glühwein-Fans aufgepasst: Mit einem Schuss Amaretto oder Rum wird auch der Kinderpunsch zu einem einheizenden Heißgetränk mit Alkohol.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

