

Rezept: Fruchteteeunsch

Zutaten für 4 Portionen:

- 350 ml Traubensaft
- 300 ml Apfelsaft
- 300 ml Orangensaft
- 3 EL Honig
- ½ TL Vanillezucker
- 2 TL Rumtopf Fruchtete
- 4 Zimtstangen
- 4 Anissterne
- 1 Bio-Orange in Scheiben geschnitten



Zubereitung:

1. Für den Fruchteteeunsch zuerst Traubensaft, Apfelsaft, Orangensaft, Honig und Vanillezucker in einen Topf geben und erhitzen bis sich alles aufgelöst hat. Gut durchrühren und vom Herd nehmen.

Achtung: Erhitzt die Säfte dabei nicht zu stark, denn dabei können Aromen und Vitamine verloren gehen. Idealerweise sollte der Punsch eine Temperatur von ca. 78° C nicht überschreiten. Wichtig ist nur, dass ihr unbedingt darauf achtet, dass der Fruchteteeunsch nicht kocht.

2. Den Rumtopf Fruchtete (in einem Teebeutel oder einem Teeei), Zimtstangen und Anissterne dazu geben und für mindestens 6 Minuten ziehen lassen. Dann den Tee entfernen. Währenddessen die Orangenscheiben auf 4 Gläser aufteilen.
3. Zuletzt mit dem Punsch auffüllen, servieren und direkt heiß genießen.

Tee Maass-Tipp: Wer es nicht ganz so süß mag, kann auf den Honig verzichten. Dann ist der köstliche Punsch sogar vegan.