



BIRNEN-PUNSCH

Exklusives Rezept mit Sirocco Camomile Orange Blossoms Bio-Kamillentees

Ergibt ca. 8 dl Punsch

ZUTATEN:

- 6 dl Birnensaft
- 2 dl Wasser
- 2 Rosmarinzeiglein
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 1 EL Honig
- 1.5 EL Zitronensaft
- ½ Birne
- 2 Beutel Camomile Orange Blossoms

- ½ Birne
- 4 Rosmarinzeiglein

ZUBEREITUNG:

Birnensaft, Wasser, Rosmarin, Zimt, Sternanis, Honig und Zitronensaft in eine Pfanne geben, aufkochen.

Birnenhälfte in Würfeli schneiden, mit den Teebeuteln begeben.

Pfanne vom Herd nehmen, zugedeckt ca. 7-8 Min. ziehen lassen. Teebeutel herausnehmen und gut ausdrücken.

Birnenpunsch absieben.

Birnenhälfte in Scheiben schneiden. Punsch mit Rosmarin und Birnenscheiben in Gläsern oder Tassen anrichten.

Exklusiver Sirocco-Tipp: Statt mit Honig den Punsch mit Birnel süssen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

Viel Spass beim Geniessen!

