



alkoholfreier
Halloween-
Punsch



center
Warnow Park

alkoholfreier
**Halloween-
Punsch**

Zutaten für 4 Portionen

1 Orange, unbehandelt
4 Prisen Zimt
250 g Hokkaido-Kürbis
800 ml Orangensaft

1 unbehandelte Zitrone,
davon die abgeriebene Schale
100 g Zucker
1 TL Zimt

Zubereitung

Kürbis schälen, Kerne und das faserige Innere entfernen. Das Kürbisfruchtfleisch (sollte 200 g ergeben) grob reiben. Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale dünn abreiben. Kürbisfruchtfleisch mit Zitronenschale, Orangensaft, 200 ml Wasser und Zucker in einen Topf geben. Aufkochen, Hitze reduzieren und 10 Minuten sanft köcheln lassen. Das Ganze mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Zimt abschmecken und nochmals kurz aufschäumen. Den Punsch in vier hitzebeständige Gläser füllen.

Die Orange in Spalten schneiden und dekorativ an die Gläser stecken. Mit etwas Zimt bestreuen und sofort servieren.

Mahlzeit!

Wir ♥ Lebensmittel.