

FÜR KALTE WINTERABENDE

Ostfriesischer Teepunsch

6 Gläser · ca. 20 Minuten

Wenn der Wind ums Haus pfeift, kommt in Ostfriesland nicht nur Tee in die Tasse. Ein Schuss Rum und ein paar Gewürze machen daraus einen herrlich warmen Punsch.



Zutaten

Für 6 Gläser

1 l	Ostfriesentee (4 TL Tee)
120 g	Kluntje (Kandis)
Saft von	1 Orange
Saft von	½ Zitrone
1	Zimtstange
3	Gewürznelken
1	Sternanis
150–200 ml	brauner Rum
	Orangenscheiben zum Garnieren

Zubereitung

- 1 Tee aufgießen**
Tee mit 1 l kochendem Wasser aufgießen, 4 Minuten ziehen lassen und abseihen.
- 2 In den Topf geben**
Tee mit Kluntje, Orangen- und Zitronensaft, Zimt, Nelken und Sternanis in einen Topf geben.
- 3 Langsam erhitzen**
Langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen, bis sich der Kandis gelöst hat.
- 4 Rum einrühren**
Gewürze herausnehmen und den Rum einrühren.
- 5 Servieren**
In Teegläser füllen und mit Orangenscheiben servieren.

Ohne Alkohol: Rum weglassen und dafür 200 ml Apfelsaft dazugeben.