

Kalifornischer Punsch

- 1,3 l Wasser
- 2 Teebeutel (Schwarztee)
- 1,2 l Möhl Apfelsaft oder Shorley
- 230 g brauner Zucker
- 1 TL Zimt oder 1 Stange Zimt (zerdrückt)
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- 1 Prise Piment (gemahlen)
- 3 Nelken
- 0,6 l Orangensaft
- 0,2 l Zitronensaft

Wasser kochen, über die Teebeutel giessen und 5 Minuten ziehen lassen. Inzwischen Apfelsaft, Zucker, Zimt, Muskat, Piment und Nelken in einem Topf kochen lassen. Bei geringerer Hitze 4 Minuten ziehen lassen. Tee, Orangensaft und Zitronensaft dazugeben. Nicht mehr aufkochen lassen! Punsch über ein Sieb in ein hitzefestes Glas giessen und z.B. mit einer Zitronenschalen-Spirale oder einer halben Orangenscheibe garnieren.