

Das Rezept für den Monat Dezember stammt von Pfarrhausfrau Ulrike Shanel, Würzburg

Orangenpunsch-Essenz

Zutaten

1 Glas mit Schraubdeckel
Braunen Kandiszucker
Saftorangen, am besten unbehandelt,
Rum 48 %

Zubereitung:

Das Glas wird halb mit Kandiszucker gefüllt. Die Orangen auspressen, den Saft durch ein Teesieb seihen und im Verhältnis 1:1 mit dem Rum mischen. Diese Flüssigkeit in das Glas mit dem Kandiszucker geben, bis es gefüllt ist. Wer mag, kann noch eine Zimtstange, 2 Nelken und eine Kardamomkapsel und die mit einem Zestenreisser abgetragene Orangenschale (die Schale muss hierfür logischerweise unbehandelt sein) dazugeben. Gut verschließen und stehen lassen bis der Kandiszucker sich langsam auflöst. Ab und zu schütteln.

In eine Tasse schwarzen Tee je nach Tassengröße 1-3 EL von dieser Punschessenz geben und genießen.

Das ist auch eine nette Geschenkidee aus der Pfarrhausküche.