

Nikolaus-Punsch

Zutaten:

½ l roter Traubensaft
½ l Apfelsaft
2 unbehandelte Orangen
2 unbehandelte Zitronen
1 Stange Zimt
½ KL schwarze Pfefferkörner
2 EL Öl

Zubereitung:

Je eine Orange und eine Zitrone heiß abwaschen, die Schale mit dem Sparschäler dünn abschälen, so dass die weiße Haut möglichst nicht verletzt wird. Alle Früchte auspressen.

Die Fruchtschalen, den Saft und den Traubensaft sowie den Apfelsaft in eine Einheit 20 cm, 4,0 l geben. Ebenfalls die Zimtstange zufügen. Die Pfefferkörner in ein Tee-Ei geben und in die Einheit hängen. Auf dem Navigenio bei Stufe 6 aufkochen.

Den Navigenio ausschalten, den Servierdeckel auflegen und den Punsch 20 Minuten ziehen lassen.

Die Zimtstange und das Tee-Ei entfernen und in Tassen oder Teegläser füllen. Zum Warmhalten den Navigenio auf Stufe 1 schalten und den Servierdeckel auflegen.

Guten Appetit!