

Winter in Nürnberg

Programm jetzt online
von Dezember bis März
www.winter.nuernberg.de

Wintervergnügen
pur:
Alle Veranstaltungen
findest Du
hier



Mehr
Infos



Wintersport

Mehr
Infos



Kindergeburtstag

Mehr
Infos



Christkindlesmarkt

Mehr
Infos



Sternenhaus

Mehr
Infos



Rosenmontag

Mehr
Infos



und vieles mehr

Klick einfach auf die einzelnen Programmpunkte
und entdecke tolle Angebote!

Spiel, Spaß und Kultur für Kinder,
Jugendliche und Familien

Kinderpunsch Rezept



Zutaten für eine 1,5 Liter Kanne

- 1 Liter Wasser
- 3 Beutel Früchtetee oder ca. 10g offener Früchtetee
- 1/2 Liter Saft, z.B. Orangensaft oder Apfelsaft
- 1 Stange Zimt
- 5 Nelken
- 1-2 Sternanis
- 1-2 Päckchen Vanillezucker und/oder Honig
- 1 TL brauner Zucker nach Bedarf
- 2 Bio Orangen, 1 Bio Zitrone (wenn erhältlich)

Zubereitung

1. Bringe das Wasser in einem Topf oder Wasserkocher zum Kochen und hänge die Teebeutel in den Topf. Lasse sie 6 Minuten ziehen und nimm sie dann wieder heraus.
2. Füge den Saft und die Gewürze hinzu (im Tee-Ei oder Sieb).
3. Wasche die Orangen und die Zitrone und schneide sie in Scheiben. Gib sie mit in den Punsch und erwärme ihn für 10 Minuten bei schwacher Hitze, er sollte nicht kochen. Entferne nun die Gewürze.
4. Jetzt kannst Du den Punsch probieren und nach Geschmack noch mit Honig oder braunem Zucker nachsüßen. Ein Päckchen Vanillezucker gibt noch ein schönes weihnachtliches Aroma.
5. Halte den Kinderpunsch in einer Thermoskanne warm und ...

Lass es Dir schmecken!

