

Punschrezepte für die kalte Jahreszeit

...den gönne ich mir!
DER
OBSTHOF KAUFMANN

Aromatischer Pfirsichzauber

Zutaten für 1Liter:

0,5 l Obsthof Kaufmann Pfirsichnektar
oder Obsthof Kaufmann Weingartenpfirsich-Nektar

0,5 l Früchtetee

2 Zitronen

Honig

Muskatnuss, Zimtstangen, Gewürznelken,
Stemanis, optional: Ingwer

Kaufmanns Genießer-Tipp

Eingelegte Pfirsichhälften in Stücke
schneiden und hinzufügen.



Zubereitung

Obsthof Kaufmann Pfirsichnektar, Früchtetee und den Saft
von 2 Zitronen mischen und erhitzen. Mit Honig süßen und
mit allen Gewürzen aromatisch g'schmackig vollenden.
Angerichteten Pfirsichzauber mit gemahlenern Zimt und
Muskatnuss bestreuen.

Alkoholische Variante: 1 Stamperl Pfirsichschnaps
je Tasse ergänzen.

Heißer Winterapfel

Zutaten für 1 Liter:

- 0,7 l Obsthof Kaufmann Apfelsaft
wählen Sie aus 13 unterschiedliche Sorten!
Kaufmanns Empfehlung: Elstar klar oder
Topaz mit Fruchtfleisch
- 0,3 l Wasser
- Zucker / Honig
- 1 Zitrone
- Gewürze (Zimt, Gewürznelken, Sternanis, ...)
- 1 frischer Apfel

Kaufmanns Genießer-Tipp

Ein Zucker-Zimt-Schlagobershäubchen auf die Apfelscheibe setzen und mit geriebenen Nüssen bestreuen!



Zubereitung:

Apfelsaft und Wasser erhitzen.

Zitrone in Scheiben schneiden und hinzufügen.

Für die Süßen mit Zucker und Honig süßen.

Mit gewünschten Gewürzen abschmecken,

zB 1 Prise Lebkuchengewürz, 1 Stange Zimt,

3-4 Gewürznelken. Heißes Apfelsaft in Tassen füllen

und mit einer dünnen Apfelscheibe dekorieren.

Kuschlige Beeren



Zubereitung:

Obsthof Kaufmann Apfel-Ribisel rot, Obsthof Kaufmann Johannesbeerenektar und Hagebuttentee mischen und erhitzen. Nach Belieben mit Zucker süßen und Gewürznelken, Zimtstangen hinzufügen. Heißen Apfel in Tassen füllen, mit 1 Apfelscheibe und einem Zucker-Zimt-Schlagobershäubchen dekorieren.

Zutaten für 1 Liter:

- 0,4 l Obsthof Kaufmann Apfel-Ribisel rot
- 0,2l Obsthof Kaufmann Johannesbeerenektar
oder Obsthofkaufmann Erdbeerenektar
- 0,4l Hagebuttentee
- 2-3 EL Zucker
- Gewürznelken, Zimtstangen

Kaufmanns Genießer-Tipp

„Kuschlige Beeren“ Punsch mit Tiefkühl- oder frischen Beeren verfeinern!

Feurige Birne



Zubereitung:
Obsthof Kaufmann Birnennektar mit dem Saft einer Zitrone vermengen, Chilischote begeben und aufkochen.
Danach die Chilischote entfernen.
Mit frisch gemahlener Pfeffer abschmecken und in Stampler füllen. Mit gehackter Chilischote bestreuen.

Alkoholische Variante: Mit Schuß weißem Vodka ergänzen.

Zutaten für ¼ Liter:
¼ Obsthof Kaufmann Birnennektar
1 rote Chilischote (extra scharf)
1 Zitrone
Pfeffer

Kaufmanns Genießer-Tipp
Besonders geeignet als süß-scharfer Menüabschluss oder als Mutprobe für Silvesterabend.

Rotes Traubenelexier

Zutaten für 1 Liter:

0,4 l Obsthof Kaufmann Apfeltraum

0,4 l Rotwein

0,2 l Früchtetee

2 Stamplerl Rum

Zimtstangen, Gewürznelken

brauner Zucker

Kaufmanns Genießer-Tipp

In Rum eingelegte Rosinen ins rote

Traubenelexier legen.

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem großen Topf erhitzen und nach süßen Belieben braunen Zucker hinzugeben.