

# Alkoholfreier Punsch

gut geeignet zum Martinsumzug oder in der Advents- & Weihnachtszeit

*Allgemein: Nur alkoholfreie Zutaten einkaufen bzw. verwenden. Außerdem sollten die Säfte kein Fruchtfleisch enthalten, weil Fruchtfleisch später im Punsch von den Genießern nicht erwartet wird.*

## Zutaten:

- 6 Liter Orangensaft
- 3 Liter Multivitaminsaft
- 2 Liter Apfelsaft (*gerne naturtrüb*)
- 2 Liter roter Traubensaft
- 200 ml Zitronensaft (*bspw. 1 Fläschchen Citrovit Säuerungsmittel Zitrone*)
- 5 bis 10 Teebeutel Glühweingewürz, z.B. Glühfix (*gibt es als 5er Päckchen*) oder Meßmer Glühweingewürz (*gibt es als 10er Päckchen*)
- 1 Pack Früchtetee / Hagebuttentee (1 Pack Tee mit ca. 20 Teebeuteln)
- Zimtstangen (ca. 5 Stück)
- 3 Liter Leitungswasser

## Zubereitung

1. 3 Liter Wasser aufkochen
2. Alle Früchteteebeutel aus dem Pack Tee in das kochende Wasser geben
3. Tee ziehen lassen und dabei etwas abkühlen lassen. Nach Ziehzeit Teebeutel wieder entnehmen.
4. Säfte und Zimtstangen dazugeben und auf ca. 70 Grad erhitzen (in keinem Fall kochen).  
*Tipp, wenn Du mal im CVJM Berghausen alkoholfreien Punsch kochst: Der CVJM Berghausen besitzt ein Einkoch-Kochtopf welcher die Temperatur halten kann. Die Mengen sind so kalkuliert, dass sie in den Kochtopf passen.*
5. Glühweingewürz dazu geben und mindestens 30 Minuten bei ca. 70 Grad ziehen lassen. Im Anschluss Glühweingewürz wieder entnehmen.
6. Der alkoholfreie Punsch ist nun fertig.

Für andere Mengen entsprechend proportional die Mengen der Zutaten verändern.

*Gerne darf das Rezept (ohne Quellenangabe/Verweis auf uns) von jedem kopiert, verändert, verbreitet und natürlich zur Herstellung von alkoholfreiem Punsch genutzt werden (sogar zu kommerziellen Zwecken). Wir freuen uns, wenn es Euch schmeckt.*