



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau



mmhhhh mit Honig!

Roter Früchtepunsch ohne Alkohol

Zutaten:

$\frac{1}{2}$ l Kirsch- oder Holundersaft,
Saft von 2 Orangen, Saft von 1 Zitrone,
 $\frac{1}{2}$ l Hagebuttentee,
1 Stückchen Zimtstange, 2 - 3 Nelken,
2 - 3 Esslöffel Honig.

Zubereitung:

Säfte und Tee miteinander erhitzen und mit den Gewürzen etwa 10 Minuten ziehen lassen, dann abseihen. Mit Honig nach Geschmack süßen.

Tipp:

Der Punsch schmeckt auch mit Apfelsaft recht gut, wird dann aber zum „Rosa“ - Punsch.

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**

www.lwg.bayern.de



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau



mmhhhh mit Honig!

Roter Früchtepunsch ohne Alkohol

Zutaten:

$\frac{1}{2}$ l Kirsch- oder Holundersaft,
Saft von 2 Orangen, Saft von 1 Zitrone,
 $\frac{1}{2}$ l Hagebuttentee,
1 Stückchen Zimtstange, 2 - 3 Nelken,
2 - 3 Esslöffel Honig.

Zubereitung:

Säfte und Tee miteinander erhitzen und mit den Gewürzen etwa 10 Minuten ziehen lassen, dann abseihen. Mit Honig nach Geschmack süßen.

Tipp:

Der Punsch schmeckt auch mit Apfelsaft recht gut, wird dann aber zum „Rosa“ - Punsch.

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**

www.lwg.bayern.de



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau



mmhhhh mit Honig!

Roter Früchtepunsch ohne Alkohol

Zutaten:

$\frac{1}{2}$ l Kirsch- oder Holundersaft,
Saft von 2 Orangen, Saft von 1 Zitrone,
 $\frac{1}{2}$ l Hagebuttentee,
1 Stückchen Zimtstange, 2 - 3 Nelken,
2 - 3 Esslöffel Honig.

Zubereitung:

Säfte und Tee miteinander erhitzen und mit den Gewürzen etwa 10 Minuten ziehen lassen, dann abseihen. Mit Honig nach Geschmack süßen.

Tipp:

Der Punsch schmeckt auch mit Apfelsaft recht gut, wird dann aber zum „Rosa“ - Punsch.

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**

www.lwg.bayern.de