Winterlicher Orangenpunsch

Zutaten

Menge	
1 Liter	Orangensaft
2	Zimtstangen
1	Nelke
1	Sternanis
200 ml	Sahne
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Sahnesteif
1	unbehandelte Orange

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: 10 Min.

pro Portion: 1310 kJ, 312 kcal, 38,9 g Kohlenhydrate, 3,52 g Eiweiß, 16,7 g Fett, 42 mg Cholesterin, 4,19 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

schnell

Zubereitung

Zur kalten Jahreszeit ist ein heißer Orangenpunsch genau das Richtige. Und damit es noch besser wird, pimpen wir den Punsch noch mit tollen Wintergewürzen und einer leckeren Sahnehaube. Und so geht's:

Step 1:
Den Orangensaft zusammen mit dem Zimt, der Nelke und dem Sternanis auf dem Herd erhitzen.

Step 2:
In der Zwischenzeit kannst du die Sahne zusammen mit dem Vanillezucker, dem Sahnesteif und dem Abrieb der Orange steif schlagen.

Step 3:
Den heißen Saft in hübsche Becher füllen, mit Orangensahne bedecken und sofort servieren.