

## *Fantasia S`Uhu-Punsch*



### Zutaten

7 Stk Gewürznelken  
3 Stk Zimtstangen  
150 g Kristallzucker  
1 Stk Bio-Orange  
1 Stk Bio-Zitrone  
3 Stk Teebeutel Schwarztee  
3 Stk Glühfixbeutel  
0,25 l Johannisbeersaft oder BIO-Orangensaft  
1 Liter Wasser  
1 Flasche S`Uhudler aus Bad Waltersdorf  
0,25 Liter Rum (Inländer-Rum)



Statt dem Glühfix kann man auch die Gewürzmischung selber machen mit:

1 echten Sternanis, 0,5 TL Anis, 1 Msp Koriander, 1 Msp Muskat, 1 Msp Piment, 1 Msp Vanille

### Zubereitung

Schritt 1:

Das Wasser zum Kochen bringen, die Teebeutel (schwarzen Tee) und Beutel Glühfix einhängen und zum Kochen bringen.

*Hinweis: die selbstgemachten Gewürze (statt Glühfix) erst beim Schritt 2 dazugeben, da die Gewürze bitter werden könnten.*

Schritt 2:

Nach und nach den S`Uhudler aus Bad Waltersdorf, den Rum, den Johannisbeersaft oder Orangensaft, die Gewürznelken, Zimtstangen, die Orangen- und Zitronenscheiben sowie den Zucker beimengen und das Ganze für ca. 20 Minuten (max. 78°C) köcheln lassen.

*Hinweis: S`Uhudler-Wein sollte nie über 78 °C erhitzt werden, weil sonst der Alkohol verdampft!*

Schritt 3:

Als Deko eine Orangenscheibe mit Nelken bespicken und an den Glasrand stecken. Zusätzlich kann das Glas mit einem Zuckerrand dekoriert werden.

*Gutes Gelingen wünscht Hans Toberer!*