

Asia-Punch, alkoholfrei

 happy-mahlzeit.com/2019/12/19/asia-punch-alkoholfrei/

Zutaten:

- 300 ml Wasser
- 5 TL grüner Tee
- 300 ml Litschi-Nektar
- 500 ml naturtrüber Birnensaft
- 10 cm frische Ingwerknolle
- 6 Kumquats
- 4 Kafir-Limettenblätter
- 4 Stück Sternanis
- frischer Limettensaft von ca. 2 Limetten
- Honig

Utensilien:

Teesieb

Zubereitung:

Das Wasser aufkochen, dann 2 Minuten abkühlen lassen. Grünen Tee damit aufgießen und 6 Minuten ziehen lassen.

Litschi-Nektar und Birnensaft in einem Topf mischen und warm werden, aber nicht kochen lassen. Grünen Tee zufügen. Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und mit in den Topf geben. Kumquats waschen, halbieren und mit Kafir-Limettenblätter und Sternanis hinzugeben. Alles ca. 10 Minuten bei wenig Hitzezufuhr mit geschlossenem Deckel ziehen lassen.

Vor dem Servieren mit Limettensaft und Honig nach Belieben abschmecken.

Tipp:

Dazu schmeckt ein Schuss Pflaumenwein.

Rezept: WDR - Festlich köstlich