

Birnen-Punsch

Für zwei Personen

1 reife Birne	$\frac{1}{2}$ Zitrone	125 ml trockener Weißwein
50 ml brauner Rum	2 Beutel Früchtetee	35 g brauner Kandiszucker
1 Stange Zimt		

Einen halben Liter Wasser in einem Topf aufkochen, Teebeutel und Zimtstange darin 5-8 Minuten ziehen lassen. Anschließend Teebeutel und Zimtstange entfernen. Birne schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Birnenviertel in kleine Würfel schneiden. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale mit einem Sparschäler zu einer langen Spirale abschälen.

Zitronensaft auspressen.

Tee, Birnenwürfel, Weißwein, Zitronenschale und -saft, Kandis und Rum dazugeben. Alles noch einmal erhitzen und rühren, bis sich der Kandis aufgelöst hat.

Den Birnen-Punsch in Teegläsern servieren.

Thomas Grischko am 22. Dezember 2016