

SUPERIOR HOTEL

REZEPT

Punsch Pflaume Spicy Black Chai



Der 'Punsch Pflaume Spicy Black Chai' soll die Herbst- und Winterkälte vertreiben und von innen aufwärmen / Foto: J.J. Darboven

Zutaten für eine Portion (300 ml):

300 ml Pflaumensaft, 3 Pyramidenbeutel Eilles Tee Spicy Black Chai, 2 EL J.ay-J.ay's Vanillesirup, 1-2 Pflaumen, 1 Orangenscheibe

Zubereitung

Den Pflaumensaft aufkochen. Anschließend die Pyramidenbeutel Eilles Tee Spicy Black Chai dazugeben und zehn Minuten ziehen lassen. Die Teebeutel danach entfernen, den Vanillesirup zugeben und gut umrühren. Die Pflaumen entkernen, in Spalten schneiden und gemeinsam mit einer Orangenscheibe zum Punsch geben. Erneut erhitzen und mit den Früchten in einen Punschbecher geben.

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Tipp: Der Punsch kann portionsweise zubereitet werden, aber auch in größeren Mengen warmgehalten oder gekühlt aufbewahrt und dann portionsweise erhitzt werden.