

Hexenpunsch

„Ach, wie jammerte das arme Schwesterchen, als es das Wasser tragen musste, und wie flossen ihm die Tränen über die Backen herunter! „Lieber Gott, hilf uns doch,“ rief sie aus, „hätten uns nur die wilden Tiere im Wald gefressen, so wären wir doch zusammen gestorben!“ - „Spar nur dein Geplärre,“ sagte die Alte, „es hilft dir alles nichts.“

Schmeckt im Sommer –
mit oder ohne Gewürze –
toll als Eistee!



Zutaten: Nelken, Zimt, Sternanis **oder**
1 Beutel Glühweingewürz
3 Beutel Früchtetee
1 l Wasser
250 ml Apfelsaft
250 ml Traubensaft

1. Das Wasser zum Kochen bringen.
2. Topf vom Herd nehmen und alle Zutaten ins Wasser geben.
3. 15 – 30 Minuten ziehen lassen.
4. Die Beutel entfernen und bei Bedarf nochmals erwärmen.

Früchtetee und Traubensaft können immer wieder mit anderen Sorten, wie z. B. Kirsche, Johannisbeere usw., zubereitet werden. So schmeckt es jedesmal verschieden.

