

## Téli puncs



Könnyen elkészíthető

(kb. 6 adag)

### Hozzávalók:

1 l fekete ribizlilé  
500 ml narancslé  
500 ml száraz vörösbor  
1-2 db fahéj  
4-5 szem szegfűszeg  
1 db **Dr. Oetker Bourbon Vaníliarúd**  
100 g porcukor  
1 hámozatlan narancs

### Elkészítés:

A ribizlilevet, a narancslevet, a vörösbor, a fűszereket, a felhasított vaníliarudat és a cukrot egy főzőedényben elkeverjük, és felhevítjük. A narancsot megmossuk, megtöröljük, és kb. fél cm-es szeletekre vágjuk, ezeket elfelezzük, vagy negyedeljük, és a puncshoz adjuk. Tálalás előtt a fűszereket és a vaníliarudat kiszedjük.

### Tippek:

A megtöltött puncsos poharakat mályvacukor lándzsával dekoráljuk. A lándzsára feltűzünk két mályvacukrot, egy fél mályvacukrot fejként, egy egész és két negyed medvecukorkígyót cilinderként rátűzünk. Színes cukorkával az arcot és a gombokat dekoráljuk. A lándzsát a pohárba tesszük.

Gyermekeknek vörösbor nélkül készítjük.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - [www.oetker.hu](http://www.oetker.hu)

