

XALAPA PUNSCH

6 Portionen

2 Zitronen, Schale von
200 cl schwarzer Tee
225 g Zucker
75 cl Calvados
75 cl Rum
75 cl Rotwein
1 Zitrone

Abgeriebene Zitronenschale in einen großen Topf geben. Mit dem heißen Tee übergießen und zugedeckt auf der warmen Kochplatte 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. In ein großes feuerfestes Gefäß seihen. Den Zucker zufügen und unter Rühren auflösen. Calvados, Rum und Rotwein jeweils vorwärmen und zugießen. Eine Zitrone in dünne Scheiben schneiden und dazugeben. Alles vorsichtig umrühren. In Punschgläsern sofort heiß servieren.

Quelle: UNIX-AG an der Technischen Universität Kaiserslautern