

# Messners Apfel-Zwetschgen-Punsch

## Variante 1: Apfel-Zwetschge pur

**Zutaten** (für ca. 2 Ltr. Punsch)

- 2 Fl. Messners Apfel-Zwetschgensaft 1 Ltr.
- 1 Btl. Punsch- und Glühweingewürz
- 3 Btl. Granatapfel-Orange-Tee (Lebensbaum)

### Zubereitung

Den Apfel-Zwetschgensaft erwärmen (Achtung – darf nicht kochen, damit die Inhaltsstoffe erhalten bleiben). Das Glühweingewürz und die Teebeutel im heißen Saft ca. 15 Min. ziehen lassen.



## Variante 2 (mit Holunder und Früchtetee)

**Zutaten** (für ca. 2 Ltr. Punsch)

- 1 Fl. Messners Apfel-Zwetschgensaft 1 Ltr.
- 150 ml Holundersaft Voelkel (Muttersaft)
- 1 Btl. Punsch- und Glühweingewürz
- 0,8 Ltr. Früchtetee:  
2 Btl. Granatapfel-Orange-Tee (Lebensbaum)
- 1,5 EL Zucker (oder anderes Süßungsmittel)

### Zubereitung

Den Apfel-Zwetschgensaft und Holundersaft erwärmen (Achtung – darf nicht kochen, damit die Inhaltsstoffe erhalten bleiben) und das Glühweingewürz im heißen Saft ca. 15 Min. ziehen lassen. Parallel dazu den Früchtetee zubereiten (auch 15 Min. ziehen lassen) und dazugeben. Nach Belieben süßen.

