



KINDERPUNSCH ROSMARIN GLITZER GETRÄNK / ICE WINTER DRINK



Gemeinsam mit der lieben Sophia Thiel haben wir diesen hübschen Drink zubereitet. Er ist eine erfrischende, kalte Kinderpunsch Variante für deine Weihnachtsfeier oder auch Winter Geburtstagsparty. Der Punsch wird erst wie gewohnt erhitzt, aber nicht warm getrunken, sondern als kalte Schorle mit etwas Glitzer in winterlich dekorierten Gläsern serviert. Die Sorten der roten Säfte könnt ihr ganz nach eurem Geschmack wählen oder auch Früchtetee verwenden. Die Dekoration der Gläser und auch den Punsch könnt ihr gut vorbereiten und den Drink dann frisch anrichten und servieren.



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 12

PUNSCH

Schneide die Orange in Scheiben. Gib alle Zutaten für den Punsch in einen großen Topf und erhitze sie. Der Punsch muss nicht kochen. Nimm ihn vom Herd und lasse ihn vollständig abkühlen.



Statt rotem Saft kannst du auch Früchtetee verwenden.

PUNSCH:

- 1 Orange
- 1 l Kirschsafte
- 1 l Cranberrysafte
- 2 Zimtstangen
- 1 Sternanis

GLASRAND:

- 100 g weiße Kuvertüre
- 3 EL Kokosraspeln

DRINK:

- 24 Eiswürfel
- 1 g Glitzer (Spray, essbar)
- 1 l Mineralwasser (Sprudel)
- 12 Rosmarin

GLASRAND DEKORIEREN

Schmilz die Kuvertüre in der Mikrowelle oder einem warmen Wasserbad. Tauche die Gläser mit dem Rand in die Kuvertüre und bestreue sie dann mit Kokosraspeln. Lasse die Kuvertüre festwerden.

DRINK SERVIEREN

Gib die Eiswürfel in die dekorierten Gläser. Fülle sie etwa zwei Drittel mit kaltem Punsch und sprühe nach Belieben etwas essbaren Glitzer dazu. Fülle die Gläser mit Mineralwasser auf und serviere sie mit einem Zweig Rosmarin und einem Trinkhalm. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!