

# Anleitung für Weihnachtspunsch

## Zutaten

2 Beutel Bio-Früchtetee  
50 g Kandiszucker

## Für die Gewürzmischung

1 TL Nelken  
1 Sternanis  
1 Zimtstangen  
1 Kardamomkapsel  
1 Pimentkapsel  
2 EL Orangenschale oder 2-3 Orangenscheiben  
*Optional: Ingwer, Vanille oder Zitronenschale*

## Für die Verpackung

1 Glas mit Schraubdeckel ca. 50 ml  
1 Stück Stoff ca. 7 cm x 7 cm  
1 Stück Baumwollstoff ca. 16 cm x 12 cm  
Baumwollbändchen ca. 14 cm lang  
Dekorative Stoffbänder  
Altes Gummiband

Achte  
möglichst auf  
fair gehandelte  
Produkte!



Du kannst einen wiederverwendbaren Teebeutel für die Gewürzmischung aus alten Baumwollstoffen nähen. Dafür eignen sich z.B. alte Gardinen, Shirts, Tischdecken!

## Vorbereitung:

Baumwollstoff an einer langen Kante säumen und das Baumwollbändchen durchziehen.

Das Rechteck mit der „schönen“ Seite nach innen wie ein Buch zusammenschlagen. Die offenen Seiten des Beutels zunähen (ACHTUNG: kurz unter dem Bändchen ansetzen, damit es beweglich bleibt).



Anleitung für die Zubereitung auf ein Zettelchen schreiben oder ausdrucken.

## **Zubereitung:**

Nelken, Sternanis, Zimtstange, Kardamom und Piment zerkleinern (wer keinen Mörser hat, zerdrückt die Gewürze mit einer Teigrolle)

Gewürze und Orangenschale in den selbstgenähten Stoffteebeutel geben

Zucker in das kleine Glas füllen (ein Tütchen oder ein zweiter Beutel eignet sich genauso)

Stück Stoff mit Gummiband über dem Deckel fixieren, dekorative Bänder über das Gummiband binden (es sollte vollkommen verschwinden).



**Geschenkidee für Menschen, die schon alles haben: Weihnachtspunsch kann jeder gebrauchen**

# Zubereitung Weihnachtspunsch

500 ml Apfelsaft mit 2 Teebeutel Früchtetee aufkochen

Teebeutel mit Gewürzmischung ca. 5 Minuten mitkochen

Kandis nach Belieben hinzufügen und genießen :)