

Preiselbeer-Punsch

Zutaten für 4 Portionen:

500 ml Rotwein
4 Beutel Glühfix
1 Glas (400 g) Odenwald Wild-Preiselbeeren
„Unser Feinstes“ oder 2 Gläser (à 220 g)
Odenwald Bio-Genuss Wild-Preiselbeeren
4 EL Rum
100 ml Schlagsahne
1 Päckchen Vanillinzucker
4 TL Krokantstreusel



Zubereitung:

Rotwein erhitzen. Glühfix darin nach Anweisung ziehen lassen.
Beutel aus dem Rotwein nehmen. Odenwald Preiselbeeren und Rum unterrühren
und nochmals kurz erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Sahne halb steif schlagen, Vanillinzucker dabei einrieseln lassen.
Punsch in Gläser geben und eine Sahnehaube darauf setzen.
Mit Krokantstreuseln garniert servieren.

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

Tipp:

Den Preiselbeer-Punsch können Sie sowohl warm als auch kalt genießen.



Guten Appetit!