

Orangen-Kaffee-Punsch

Zutaten (für 2 Gläser à 250 ml):

- 1 unbehandelte Orange
- 1 TL brauner Zucker
- 2 Gewürznelken
- 65 ml Wasser
- 2 Tassen frisch zubereiteter Kaffee
- 4 EL steif geschlagene Sahne

Orange waschen, Schale abreiben. Dabei einige Streifen Orangenabrieb als Garnitur übrig lassen. Zucker mit Gewürznelken, Orangenabrieb und Wasser in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen und den Sud 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen und zur Seite stellen.

Den Kaffee auf zwei Gläser verteilen und mit dem abgeseihtem Orangen-Gewürz-Sud aufgießen. Mit je 2 EL Schlagsahne und einigen Orangenstreifen garnieren. Den Punsch sofort heiß servieren.

Sendung/Quelle: Mein schönes Land TV

Sendetermin: 15.11.2020

Koch/Köchin: Dirk Mandel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen