

Honigpunsch

Zutaten:

1 Liter	Wasser
25 dag	österr. Honig
	Zimt
	Nelken
	Zitronen- oder Orangenschale
	Zitronen- oder Orangensaft
¼ Liter	Arrak (Reisbrandwein)

Zubereitung:

Für zwei Personen nehme man 1 Liter Wasser 25 dag österr. Honig, etwas Zimt und einige Nelken, etwas fein abgeschälte unbehandelte Zitronen- oder Orangenschale. Dieses kocht man solange bis ein Sechstel eingekocht ist.

Der sich bildende Schaum wird abgeschöpft.

Nach dem Kochen fügt man den Saft einer Zitrone oder Orange bei und seiht das Ganze durch ein Tuch in die Punscherrine und gießt ¼ Liter guten Arrak dazu. Der Punsch ist fertig. Kalt schmeckt dieser Punsch noch besser als warm. Will man ihn ganz hell und von prachtvoller Farbe haben filtriert man ihn durch Filterpapier. In gut verkorkten Flaschen lässt sich dieser Punsch wochenlang aufheben.

Lasst es euch schmecken!