

Rezeptvorschlag

Mexikanisches...

Ponche Navideño



...Weihnachtspunsch

Heiße Getränke sind in der kalten Jahreszeit besonders beliebt. Auch in Mexiko ist Punch in der Vorweihnachtszeit ein beliebtes Heißgetränk. Nach alter Tradition macht man den Punch aus landestypischen Früchten und Gewürzen und serviert ihn heiß mit oder ohne Alkohol (mit einem guten Schuss Rum serviert nennt man den Punsch „con piquete“, was soviel bedeutet wie „mit Speer oder Spitze“).

Probieren Sie **MEX-ALs** Fruchtmischung aus Guaven, Tejocotes (mexikan. Weißdorn), Rohrzucker (Piloncillo) und Zimtstange, für einen typisch mexikanischen Weihnachtspunsch.

Zutaten für 8 bis 10 Portionen:

1 Glas Ponche Navideño*

2 Liter Wasser

250 bis 500g Rohrzucker

250g Pflaumen und Rosinen

1 Zimtstange

Rum

*(bei uns erhältlich)

Den Inhalt des Glases und die 2 Liter Wasser in einen Kochtopf schütten.

Nach Wunsch 250g bis 500g Zucker hinzugeben. Wenn möglich braunen Zucker oder Rohrzucker verwenden falls vorhanden. In Mexiko nimmt man dafür Piloncillo, das ist grob raffinierter Rohrzucker in Zuckerhutform.

Pflaumen und Rosinen nach Wunsch hinzugeben (z.B. je 250 g)

Das Ganze mit der Zimtstange aufkochen und 30 Minuten köcheln lassen.



Ponche Navideño 12 x 908g Glas
mexikanische Fruchtzubereitung in
Sirup, mit Guaven und Tejocotes
(mexikanische Weißdornäpfeln)
Artikel-Nr.: 500528