Marillenpunsch "Merry Marille"

für 8 Portionen

Den Marillen- bzw. Aprikosennektar, Wasser, Zitronensaft und Gewürze in einem großen Topf erwärmen aber nicht kochen. Die Gewürze mind. ½ Stunde ziehen lassen und dann entfernen. Vor dem Genuss den Marillenpunsch nochmals erwärmen.

© Home of Happy

Tipps:
Optional: Rosmarinzweige und Zimtstange zur Dekoration, sowie Zucker und Zitronensaft für einen süßen Zuckerrand an den Gläsern



Zutaten
für 8 Portionen

- 1,5 l Marillen- bzw. Aprikosennektar
- 0,5 l Wasser
- Zitronensaft- und Schale von einer Bio-Zitrone
- 1 Vanilleschote, aufgeschnitten
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zimtstangen
- 1 EL Gewürznelken
- eine Scheibe Ingwer