

Punsch- Cocktail



ZUTATEN FÜR 4 DRINKS:

30 g Zucker
30 g BIO SONNE getrocknete Cranberries
450 ml TRIMM Orangensaft
350 ml CAMASELLA NEGROAMARO PRIMITIVO
PUGLIA IGT, Italien, Rotwein (halbtrocken)
100 ml CAPTAIN COMARK Rum
1 Prise COOK! Zimt
-
8 Eiswürfel
1 RIVER VALLEY Orange (heiß gewaschen)

ZUBEREITUNG:

1. Den Orangensaft mit Rotwein, Zimt, Zucker und Cranberries in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen, bis sich die Zuckerkrystalle aufgelöst haben.
2. Danach für einige Stunden bei Raumtemperatur abkühlen lassen.
3. Den Rum auf Cocktailgläser mit Eiswürfeln verteilen und mit dem ausgekühlten Punsch durch ein feines Sieb aufgießen.
4. Alles mit Orangenscheiben dekoriert servieren.