

# REZEPTE FÜR DIE ADVENTS

*zeit*

## WINTERLICHER BIRNENPUNSCH

(für 4 Personen)

- 1 Birne
- 1 Zitrone
- 2 Bourbon Vanilleschoten
- 800 ml Birnensaft
- 80 ml Rum
- 3 Sternanis
- 4 TL Honig
- 8 Nelken
- 4 Kardamomkapseln
- 1 Zimtstange



Zitrone waschen, Schale mit einem Gemüseschäler abschälen und in dünne Streifen schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Zitronenschale und -saft, Nelken, zerdrückte Kardamomkapseln, Sternanis, Zimtstange und Honig mit dem Birnensaft in einem Topf aufkochen und ca. 8 Minuten köcheln lassen. Punsch vom Herd nehmen und Rum dazugeben. Birne waschen und in Ringe schneiden, dabei die Mitte ausstechen oder ausschneiden. Birnenpunsch durch ein Sieb in die Gläser füllen. Mit Birnenscheibe dekorieren.

Tipp: Die übrig gebliebene Vanilleschote mit etwas Haushaltszucker in ein Schraubglas geben und schütteln. Nach einigen Tagen habt ihr einen tollen Vanillezucker.