

PUNSCH-REZEPT

»Fliegende Pferde«

Man nehme für 6 Becher je ca. 0,2 Ltr.:

1 Ltr. Apfelsaft

(am besten Direktsaft)

25-30g Glühweingewürz

bestehend aus: Orangen-
schalen, Zimt, Nelken,
Sternanis, Anis,
Fenchel, Zitronenschalen

200 ml **Brockumer Stutenpisse**

(10 knapp bemessene kleine
Schnapspinnchen)

Den Apfelsaft schonend erhitzen, auf
keinen Fall kochen lassen, das Glühwein-
gewürz zufügen und das Ganze 5-10 Mi-
nuten zugedeckt ziehen lassen.

Glühweingewürz entfernen, die **Brockumer
Stutenpisse** hinzufügen - fertig.

Heiß trinken - sofort breitet sich eine
wohlige Wärme aus - wohl bekomms.

