

... und zum Jahresschluss

... für Sie noch einen Genuss

... unseren 2007er Alpenglüher mit Schuss

400 ml	Kirschsafft	
100 ml	brauner Rum	
200 ml	Schlagsahne	
2 Prisen	Zimt	(Zutaten für 2 Portionen)

Zuerst den Kirschsafft in einem Topf erhitzen. Während dieser Zeit die Schlagsahne schlagen. Sie sollte nicht steif, sondern nur cremig sein. Wenn der Kirschsafft heiß ist, den Rum zufügen und alles zusammen kurz weiter erhitzen, aber nicht kochen. Das Kirsch-Rum-Gemisch in ein Punschglas füllen, ein cremiges Sahnehäubchen obendrauf geben und eine Prise Zimt darüber streuen. Und dann nicht umrühren, sondern durch die Sahne hindurch genießen!

Ein fröhliches Weihnachtsfest  
und einen guten Start ins Jahr 2008

wünscht Ihnen Ihr BPN-Team