

... und zum Jahresschluss

...für Sie noch einen Genuss

...unser 2000er Punsch-Aufguss !

2 TL Ostfriesentee

2 cl Rum

1 EL Orangensaft

1 EL Zitronensaft

2 Gewürznelken

1 Stange Zimt

Kandiszucker nach Belieben

(Rezept für 1 Portion)

1 Gewürznelke in 1 Zitronenscheibe stecken und zur Seite legen.

Ostfriesentee mit 150 ml kochendem Wasser übergießen.

Gewürznelke und Zimtstange hinzufügen und 2 – 3 Minuten

ziehen lassen. Den Tee durch ein Sieb in einen Topf geben,

mit Orangensaft, Rum sowie Zitronensaft mischen und

nochmals kurz erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Kandiszucker sowie die gespickte Zitronenscheibe in ein

Teeglas geben und den fertigen Punsch darüber gießen.

Ein gesegnetes Weihnachtsfest und
ein besonders erfolgreiches Jahr 2001

wünscht Ihnen Ihr BPN-Team