

Halloween- Punsch

mit Zimtsirup



ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER:

200 g Hokkaidokürbis
2 Beutel Ingwer-Orangen-Tee
400 ml Orangensaft
100 g Zucker
1 EL Zimt, gemahlen
8 cl Echter Übersee Rum 40 %
100 ml Sprühsahne

ZUBEREITUNG:

1. Kürbis aufschneiden, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. In einem Topf knapp mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen und 10 Minuten bei geringer Hitze weich kochen. Topf von der Herdplatte ziehen und den Kürbis mit einem Pürierstab fein pürieren.
2. 500 ml Wasser zum Kochen bringen und die Teebeutel nach Packungsanleitung hineingeben und ziehen lassen.
3. Für den Zimtsirup Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen las-

sen. Mit 150 ml Wasser ablöschen und aufkochen lassen. Zimt hinzugeben und für 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Abkühlen lassen.

4. Orangensaft in einem Topf erhitzen. Kürbispüree und Ingwer-Orangentees hinzugeben und umrühren. Zuletzt den Rum hinzugeben. Hitze abstellen.

5. Den Punsch mit Sprühsahne toppen und mit Zimtsirup garniert servieren.