



Eierlikörpunsch

- ♥ 1 L Milch
- ♥ 0,5 L Eierlikör
- ♥ 4 EL Puddingpulver
- ♥ 4 EL Vanillezucker
- ♥ 4 Prisen Kardamon
- ♥ 4 Prisen Chai Gewürz (Sonnentor) oder Zimt
- ♥ 4 Schuss Rum
- ♥ Schlagobers (für die Deko)

1. 150 ml Milch mit Vanillepuddingpulver, Zucker und den Gewürzen 5 Sekunden / Stufe 8 vermischen.
2. Restliche Zutaten begeben und 10 Min/90°C/Stufe 3 kochen.
3. Mit Schlagobershäubchen und einer Prise Zimt dekorieren

Soleropunsch

- ♥ 100 g Rum
- ♥ 150 g Orangensaft
- ♥ 200 g Mangosaft
- ♥ 1 EL Vanillesirup
- ♥ 1 Zimtstange
- ♥ Schlagobers (für die Deko)

1. Alle Zutaten im Mixtopf 5 Min / 100 ° / Linkslauf / Stufe 1 aufkochen

2. 10 Minuten ziehen lassen
3. Nach Belieben mit einem Schlagobers Häubchen und Zimt dekorieren

Hot Aperol

- ♥ 100 g Aperol
- ♥ 150 g Weißwein
- ♥ 100 g Apfelsaft
- ♥ 50 g Mangosaft
- ♥ 1 Orange

1. Die Orange in Scheiben schneiden und in jedes Glas 1 Scheibe geben.
2. Die restlichen Zutaten im Mixtopf 3,5 Minuten / 60 ° / Stufe 1 erwärmen
3. In die Gläser über die Orangenscheiben gießen

Apfelpunsch

- ♥ 250 ml Weißwein
- ♥ 250 ml Apfelsaft
- ♥ 2 EL Weihnachtszucker

1. Apfelsaft, Weißwein und Weihnachtszucker in einem Topf kurz aufkochen
2. Eventuell ein paar Apfelstücke oder Mandelsplitter hinzufügen
3. Du kannst den Punsch auch alkoholfrei nur mit Apfelsaft machen oder auch Rotwein und Orangensaft nehmen mit ein paar Mandelsplitter und Beeren

Viel Spaß beim Ausprobieren und gutes Gelingen.

Lass es dir gut schmecken! 