Glühpunsch mit Sekt



Zutaten für 4 Personen

4 Fl. Henkell Trocken

4 EL Zucker

1000 ml Orangensaft

320 ml Orangenlikör

200 ml Holunderblütensirup

4 Stck. Zimtstange

20 Stck. Gewürznelken

Schale einer Bio-Orange

8 Stck. Sternanis

Schale einer Bio-Zitrone

Evtl. Teebeutel

Anleitung

Wer sagt denn, dass Schaumwein in Glühwein nichts zu suchen hat? Wir zeigen dir jetzt sogar ein leckeres Rezept, das ganz ohne Wein, dafür mit viel prickelndem Henkell Sekt auskommt.
Für deinen Glühpunsch mit Sekt brauchst du fast dieselben Zutaten wie für einen Glühwein. Und so schnell findest du deinen Glühsekt im Becher wieder:
Erhitze zuerst den Sekt, lass ihn aber nicht kochen. Füge jeweils etwas geriebene Orangen- und Zitronenschale, die Zimtstange, die Nelken und die Sternanise hinzu. Ein Tipp für jene, die gerne einen klaren Punsch trinken möchten: Pack die Zutaten zusammen in einen Teebeutel und hänge ihn erst dann in den heißen Sekt hinein. Der Sekt samt der Zutaten, muss nun etwa eine halbe Stunde lang ziehen.
Wichtig: Der Sekt darf weiterhin nicht kochen. Im nächsten Schritt gibst du den Orangensaft mit dem Zucker, dem Holunderblütensirup und dem Likör zum Sekt hinzu. Lasse alles noch mal etwas ziehen.
Und ruckzuck ist dein Glühpunsch in der Sekt-Variante fertig.
Wenn du doch noch Lust auf einen kalten weihnachtlichen Cocktail unter der Woche kriegen solltest, dann probier doch mal unseren alkoholfreien Granatapfel Cocktail!