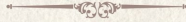




# BAUERN SPEIS

Geschmack von Hand und Herz



WEIHNACHTEN

## Erdbeerpunsch

### Zutaten:

Für den Kinderpunsch

- 0,75l Erdbeernektar
- 0,25l Wasser oder Tee
- 3 Stk. Nelken
- 1/2 Zimtstange
- Optional: gefrorene Bauernspeiserdbeeren
- Rum



### Zubereitung:

Den Erdbeernektar mit ca. 1/3 Wasser oder Tee verdünnen. Für 0,75l Erdbeernektar z.B. 0,25l Wasser. Nelken & Zimt in ein Tee-Ei geben und einen Tag im verdünnten Erdbeernektar ziehen lassen. Den Erdbeerpunsch auf ca. 70 Grad erwärmen. Optional ein Esslöffel Erdbeeren ins Häferl geben und fertig ist der Kinderpunsch.

### Tipps:

- Schmeckt der Erdbeerpunsch zu süß oder ist er zu dickflüssig, dann einfach noch Wasser/Tee hinzufügen.
- Gefrorene Erdbeeren schon am Vortag auftauen lassen.
- 2cl Rum hinzufügen als alkoholische Ergänzung hinzufügen