Honigpunsch mit Orangensaft

Die Tage werden dunkler und kälter, auf den Weihnachtsmärkten riecht es überall nach Glühwein. Bei uns kommt ein Duft von Honig aus der Küche, denn Foodbloggerin Tanja Farwick aus Münster bereitet einen köstlichen Honigpunsch mit Orangensaft!

Rezept

Honigpunsch mit Orangensaft

Zutaten

- 120 g Honig
- 400 ml gefiltertes Wasser
- 6 Feigen vierteln (2 Feigen davon für die Garnitur)
- 2 Zweige Thymian
- 200 ml Apfelsaft
- 200 ml Orangensaft

Zubereitung

Honig, Wasser, Apfelsaft und Feigen in einem kleinen Topf geben. Bei schwacher Hitze köcheln lassen und solange rühren, bis der Honig geschmolzen ist und die Feigen weich werden.

Nun den Thymian hinzugeben und unter Rühren weitere 10 Minuten köcheln. Dann vom Herd nehmen und die Mischung einige Minuten ruhen lassen. Die Thymianzweige und die Feigen aus der Honigmischung entfernen.

Jetzt den Orangensaft hinzufügen und sanft erhitzen. Den Punsch anschließend in zwei Gläser füllen und mit zusätzlichen Thymian- und Feigenscheiben garnieren.