

## Genießen

**Björn Deinert**

**Donnerstag, 10.10.2024**

**Punsch mit Salzkaramell, Orange und Sahnehaube**

**Für 4 Portionen**

### **Zutaten:**

20 g Salzkaramell-Tee (eine Mischung aus Schwarztee, Rooibos-Tee, Salzkaramell-Stücke)  
200 ml Orangensaft  
100 ml Ananas-Direktsaft  
100 ml Mango-Direktsaft  
4 EL Akazien-Honig  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Sternanis  
1 Zimtstange  
2 EL brauner Zucker  
etwas feines Meersalz  
3 EL Karamellsirup  
80 ml französischen Orangenlikör (alternativ spanischer Orangenlikör, nach Belieben)

### **Außerdem:**

4 Punschgläser  
1-2 Saftorangen  
250 g Schlagsahne  
Spritzebeutel mit Sterntülle  
Karamellsirup  
etwas gemahlener Zimt  
4 Limonadenlöffel (alternativ Longdrinklöffel)  
4 Trinkhalme

### **Zubereitung:**

1. Teemischung mit 600 ml kochend heißem Wasser übergießen und 4 bis 5 Minuten ziehen lassen.
2. Nach der Ziehzeit Teesieb aus dem gezogenen Tee nehmen und mit Orangensaft, Ananas- und Mangosaft, Honig, Vanillezucker, Sternanis, Zimtstange, braunem Zucker und der Prise Meersalz in einen kleinen Topf geben, gut verrühren und sanft erhitzen. Bei kleiner Hitze für 10 Minuten ziehen lassen.
3. Nach der Ziehzeit Sternanis und Zimtstange aus dem Topf nehmen. Karamellsirup hinzugeben und verrühren.
4. Für eine alkoholische Version je nach Geschmack 20 ml französischer Orangenlikör (oder spanischer Orangenlikör) in jedes Punschglas geben.
5. Orangen heiß abbrausen, trocknen und ungeschält in Scheiben schneiden.
6. Sahne steif schlagen und in einen Spritzebeutel mit Sterntülle füllen.
7. 1-2 Orangenscheiben jeweils in die Punschgläser geben und mit dem Punsch auffüllen. Jeweils eine Sahnehaube auf den Punsch dressieren, mit Karamellsirup und etwas Zimt garnieren.
8. Gläser mit je einer Orangenscheibe am Glasrand, Limonadenlöffel und Trinkhalm servieren.