

## Fruchtig-scharf statt süß: Hot & Spicy Punch

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



auf . Damit sorgst für eine **herbe Note** und eine **spannende Schärfe**. Dazu ein Spritzer **frischer Limettensaft** für die Säure und ein Schuss **Zimt-Sirup** für das nötige **Winter-Feeling** am Gaumen.

Also lass die anderen klebrigen Punsch trinken und mach deinen fruchtig-scharf statt süß. In deine Tasse gießt du **Hot & Spicy Punch!**

- 1 -

Zutaten zurechtlegen. Rum, Limettensaft, Zimtsirup und Spicy Ginger abmessen.

### Zuatten für 1 Drink

#### Für den Drink

40 ml Rum  
20 ml frischer Limettensaft  
1 Dash Zimtsirup  
100 ml Thomas Henry Spicy Ginger

#### Zum Servieren

1/2 kleiner Apfel

Bei **Punsch** oder **englisch "Punch"** denkst du vermutlich als erstes an einen eisigen Winterabend mit einem viel zu süßen, klebrigen Drink in der Hand, der dir bei übermäßigem Genuss am nächsten Morgen Kopfschmerzen bereitet. Doch keine Sorge, das muss nicht sein. Okay, den Aspekt **"heiß"** sollten wir bei einem Punch bestenfalls beibehalten, damit er seinen Zweck erfüllt.

Bei den Punkten "süß" und "klebrig" lässt sich aber durchaus was drehen! Du fragst dich wie? Mach ihn selbst. Mit den richtigen Zutaten wird dein Drink zu **fruchtig-scharfem Hot & Spicy Punch!** Was ihn von seinen klebrig-süßen Kollegen unterscheidet? Statt mit süßem Fruchtsaft füllst du **Rum** mit **Thomas Henry Spicy Ginger**



- 2 -

Alle Zutaten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze langsam erhitzen, dabei nicht kochen lassen.

## Fruchtig-scharf statt süß: Hot & Spicy Punch



- 3 -

Apfel dekorativ in Scheiben schneiden. Heißen Drink in ein Glas füllen und mit Apfelscheiben garnieren.

