



© Regina Ramsebner

# Glühmost

VON REGINA RAMSEBNER



## So geht's:

250g Zucker im trockenen Kochtopf leicht karamellisieren lassen. Mit einem halben Liter Wasser aufgießen. Vier Liter Most und einen Liter Apfelsaft dazugeben. Glühweingewürz (im Aufgussbeutel oder in einer Teennuss) hinzufügen, ebenso eine halbe Zimtstange sowie eine halbe Vanilleschote. Den Glühmost mindestens eine Stunde ziehen lassen, nicht mehr kochen!



GERN GETRUNKEN BEIM ADVENTBASAR  
DER KATHOLISCHEN FRAUENBEWEGUNG RIED IM TRAUNKREIS!



© baguggi/pixabay.com/CC0 1.0

# Punsch

VON REGINA RAMSEBNER



## So geht's:

600g Zucker leicht karamellisieren lassen. Mit vier bis fünf Liter starkem Tee (Schwarz- und Früchtetee) aufgießen und ziehen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend den Saft von vier Zitronen, einen dreiviertel Liter Rum (38%), eineinhalb bis zwei Liter milden bis lieblichen Rotwein, den Saft von 20 Orangen sowie zwei Liter Orangensaft hinzufügen. Den Punsch nicht mehr kochen, sondern nur noch ziehen lassen.



GERN GETRUNKEN BEIM ADVENTBASAR  
DER KATHOLISCHEN FRAUENBEWEGUNG RIED IM TRAUNKREIS!



© Jens Mahnke/pexels.com/CC0 1.0

# Kinderpunsch

von REGINA RAMSEBNER



## So geht's:

600g Zucker im trockenen Kochtopf leicht karamellisieren lassen. Mit sieben Liter Früchtetee aufgießen und ziehen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend den Saft von 20 Orangen, den Saft von vier Zitronen, zwei Liter Orangensaft sowie zwei Liter Apfelsaft hinzufügen. Den Kinderpunsch nicht mehr kochen, sondern nur noch ziehen lassen.



GERN GETRUNKEN BEIM ADVENTBASAR  
DER KATHOLISCHEN FRAUENBEWEGUNG RIED IM TRAUNKREIS!