



Valensina Rezept-Tipp

Spicy Orangen-Apfel-Punsch



(Für 4 Personen)

- 400 ml kühlfrischer milder Orangensaft (aus der Cool Collection von Valensina)
- 400 ml kühlfrischer milder Apfelsaft (aus der Cool Collection von Valensina)
- 4 kleine Stangen Zimt
- 5 Kardamomkapseln (grob zerstoßen)
- 4 Anissterne
- 8 Scheiben Ingwer
- 8 Scheiben Kurkuma

Außerdem:
braunen Zucker

Bildunterschrift: Spicy Orangen-Apfelpunsch

Fotocredit: Valensina/Stockfood/The Picture Pantry

1. Beide Säfte abmessen und in einen Topf gießen. Alle übrigen Zutaten zugeben und den Mix langsam erhitzen. Einmal kurz aufkochen lassen. Dann auf kleinster Hitze 5 Minuten ziehen lassen. Alles durch ein Sieb direkt in hitzebeständige Gläser oder eine Thermoskanne füllen. Nach Belieben mit Zimt und Anissternen anrichten und mit Zucker süßen.

Zubereitungszeit: 8 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Tipp: Wer es etwas geistreicher mag, kann je nach Gusto noch 80 cl Rum, Gin, Orangenlikör oder Apfelbrand zugeben.



Valensina: Fruchtsaftkompetenz seit 1966

Höchste Qualitätsansprüche und Leidenschaft für Früchte sind die Basis für die Erfolgsgeschichte der Marke Valensina. Das familiengeführte Unternehmen produziert derzeit an drei Standorten: Mönchengladbach, Vechta und Erding und beschäftigt insgesamt über 370 Mitarbeiter. Das Unternehmen greift seit jeher mit vielfältigen Fruchtkreationen das Bedürfnis der Verbraucher nach Vielfalt im Saftglas auf. Zum Valensina-Sortiment gehören gekühlte und ungekühlte Fruchtsäfte, Mono-Fruchtsäfte und Multi-Fruchtsäfte, Direktsäfte und Nektare, Frühstückssäfte und milde Sorten sowie saisonale Fruchtsäfte als Limited Editions. Alle Fruchtsäfte von Valensina sind frei von Konservierungsstoffen, Stabilisatoren, Zuckerzusätzen, Geschmacksverstärkern und allen E-Nummern. Pioniergeist und kontinuierliche Investitionen in neue Technologien sind der Garant für den Erfolg des renommierten Fruchtsaftproduzenten. Zur Valensina-Gruppe gehören die Marken HITCHCOCK, Valensina und Wolfra.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Schirin Kundendorf, Sendlinger Straße 31, 80331 München,
Tel.: 089 23 23 63 41, valensina@kommunikationpur.com