

Ponche

mexikanischer Glühwein



Zutaten

7 mittelgroße Guaven (ersetzbar durch Guavensaft oder Guavengelee)

5 Äpfel

1/2 Kilo Tejocotes (ersetzbar durch Quitten oder mehr Äpfel)

1 Tasse Rosinen

3 geschälte Zuckerrohrstücke (kann man auch weglassen)

1 Tasse Hibiskusblüten

1 Tasse Tamarindenmark

1 Stück Zimtstange

3 Liter Wasser

1 Piloncillo (mexikanischer Vollrohrzucker, kann durch Vollrohr- und Rohrohrzucker ersetzt werden)

Zubereitung

Das Wasser mit der Zimtstange zum Kochen bringen. Sobald es zu sieden beginnt, kommen die Hibiskusblüten, das Tamarindenmark, die Tejocotes, die Äpfel, die Guaven und der Vollrohrzucker dazu. Lasse den Punsch zugedeckt kochen, bis die Früchte weich sind. Am Schluss geben wir die Rosinen dazu und servieren ihn heiß. Je nach Lust und Laune kann ein Schuss Rum hinzugegeben werden.

Buen provecho!

