

QUITTEN-GLÜHWEIN

Zutaten:

- 1 l trockener Weißwein
- 2 Beutel Schwarztee kräftig
- 1 Bio Zitrone in Scheiben
- ¼ l Quitten-Sirup vom Haslenhof
- 1 -2 Teelöffel Glühweingewürz
- 1 Sternanis

Zubereitung:

Wein erhitzen bis zum Sieden. Er sollte nicht kochen. Dann die restlichen Zutaten dazu geben, Glühweingewürz in einem Säckchen oder Tee-Ei. Das ganze ca. 15 Minuten ziehen lassen. Je nach Geschmack ¼ Quittensirup dazu geben. Je nach Süße mehr oder weniger. Nach der Ziehzeit die Gewürze und Zitrone entfernen, weil sie sonst gerne bitter werden. Man kann, wenn man möchte, mit Zitronenscheiben und Zimtstange garnieren.

QUITTEN PUNSCH

Zutaten:

- 1 l Schwarztee, gerne kräftiger Tee, z.B. Earl Grey
- 200 ml Quittensirup vom Haslenhof
- 1 Bio-Zitrone in Scheiben
- 1 -2 Teelöffel Glühweingewürz
- 1 Sternanis

Zubereitung:

Saft und Wasser erhitzen bis zum Sieden. Es sollte nicht kochen. Dann die restlichen Zutaten dazu geben, Glühweingewürz und Tee in einem Säckchen oder Tee-Ei dazu geben. Das ganze ca. 15 Minuten ziehen lassen. Wer es süßer mag, tut einfach etwas mehr Sirup in den Punsch. Nach der Ziehzeit die Gewürze und Zitrone entfernen, weil sie sonst gerne bitter werden. Zum servieren kann man, wenn man möchte, mit Zitronenscheibe und Zimtstange garnieren.