

Cocktails,  
wenn's kalt  
ist?

Aber sicher!  
Punschrezepte  
für die Cocktail  
Stop-Winter-  
edition

COCKTAIL  
STOP

Früchte. Mixen.  
Gutes tun.



## Warmes Herz

### Bio-Bratapfel-Teepunsch für den Cocktail Stop im Winter



#### Zutaten/entsprechend hochrechnen:

- 1 l Wasser
- 4 Teebeutel Schwarztee Darjeeling (oder entsprechende Menge losen Tee)
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 l Bio-Apfelsaft/Apfel-Mango-Saft
- 1 Zimtstange
- 0,5-1 TL Kardamom
- Vanilleextrakt/Vanillepaste/gemahlene Vanille, nach Bedarf einsetzen
- 40 g braunen Kandis (alternativ Bio-Rohrohrzucker) oder nach Geschmack auch mehr

#### Zubereitung:

- Zitronenschale dünn abschälen oder Zesten abreiben
- Tee aufgießen, Zitronenschale in einem Sieb hinzufügen, alles gemeinsam für 5 Minuten ziehen lassen
- Teebeutel/Teesieb und Zitronenschalen entfernen
- Apfelsaft mit Zimtstange langsam erwärmen, wenn er dampft, Kardamom und Vanille dazugeben
- Heißen Tee dazugeben, Punsch mit Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken

## Warmes Herz auf Reisen

### Mango-Teepunsch für den „Wintercocktail auf Reisen“



#### Zutaten für den Punsch:

- 1 Flasche Bio-Apfel-Mango-Saft, 0,25 l
- 1 Teebeutel Schwarztee Darjeeling oder Weißtee Darjeeling
- 2 Kandis-Sticks braun, kann auch selbst gemacht werden
- 1 Portion Gewürzmischung selbst gemacht, abgefüllt in ein Mini-Schraubglas oder einen kleinen Zellophanbeutel

#### Zutaten für die Gewürzmischung/mehrere Portionen:

- bestehend aus Rohrohrzucker (7 EL)
- Zimt (2 EL)
- Kardamom (1 TL)
- Muskatnuss, Anispulver, Nelkenpulver, je ca. 0,5-1 TL

#### Zubereitung:

- Teebeutel mit 1-2 TL der Gewürzmischung in einem kleinen Topf geben, mit etwa 0,3 l kochendem Wasser aufgießen und nach Wunsch ziehen lassen (mindestens 4 Minuten)
- Apfel-Mango-Saft zufügen, alles erhitzen, aber nicht aufkochen lassen
- In Punschgläsern oder Bechern servieren, nach Belieben und gewünschter Süße mit dem Kandisstick umrühren.

Wenn  
Präsenztreffen  
möglich sind, dann  
draußen oder bei guter  
Lüftung. Dieser Punsch  
hält warm und bei  
Laune! Auch ohne  
Alkohol.

Wir freuen uns,  
wenn Sie fair  
gehandelte Bio-  
Zutaten  
einsetzen!



MISEREOR  
IHR HILFSWERK

Cocktails,  
wenn's kalt  
ist?

Aber sicher!  
Punschrezepte  
für die Cocktail  
Stop-Winter-  
edition



**COCKTAIL  
STOP**

Früchte. Mixen.  
Gutes tun.



#### Cocktail auf Reisen schicken:

##### So geht's!

- Planen Sie die Spendenaktion: Verschicken oder verteilen Sie Ihr Paket mit den Zutaten? Was geben Sie mit auf den Weg? Wie läuft das Spenden ab?
- Legen Sie, falls nötig, eine digitale Spendendose an ([misereor.de/abstand](http://misereor.de/abstand))
- Machen Sie Werbung, nehmen Sie Ihre wohl verdienten Bestellungen entgegen.
- Bestellen Sie Ihre Zutaten und gehen Sie in die Produktion (Kandissticks, Gewürzmischungen, Deko).
- Drucken Sie das Rezept aus – und dazu gleich einen Brief mit Infos und Spendenbitte.
- Falls Sie ein Zoom-Event dazu planen: Fügen Sie Ihrem Paket eine Einladung mit Link/Zugangsdaten (ggf. QR-Code) und Bitte um Anmeldung bei.
- Bringen Sie Ihre Pakete auf den Weg und veranstalten Sie, falls geplant, das Zoom-Event.



**MISEREOR**  
IHR HILFSWERK