

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)
- 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