

**Friesenpunsch (4 Gläser)**

**Zutaten:**

- 4 TL Meßmer Klassik
- 75 g weißer Kandis
- 75 ml roter Johannisbeernektar
- 75 ml Rotwein
- 2 Zimtstangen
- 1 Karambole (Sternfrucht)

**Zubereitung:**

1. Tee mit 500 ml kochendem Wasser aufgießen und 3 Minuten ziehen lassen. Tee durch ein Sieb gießen und den Tee dabei auffangen. Kandis und Johannisbeernektar, Rotwein und Zimtstangen erwärmen.
2. Heißen Tee unter die Saft-Wein-Mischung rühren und die Zimtstangen entfernen. Karambole waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Punsch in Gläser füllen und mit Karambolescheiben garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

**Pro Glas:**

kJ/kcal: 418/100 | EW: 0,1 g | F: 0 g | KH: 22 g | BE: 2 |

