



## Adventspunsch mit Vanilleschaum

### Zutaten (für vier Personen)

500 ml Orangensaft  
500 ml Ananassaft  
150 g Mangopüree  
2 EL Cranberrysirup  
1 EL Kokosblütenzucker  
2 Sternanis  
½ Zimtstange  
1 Vanilleschote  
2 Kardamomkapseln  
3 Nelken  
Abrieb von je einer unbehandelten Orange und Limette  
4 Ingwerscheiben

### Vanilleschaum:

2 Eigelb  
2 cl heller Traubensaft  
1 ½ EL Ahornsirup  
Mark einer Vanilleschote

### Zubereitung (circa 30 Minuten)

Orangen- und Ananassaft im Topf erhitzen, aber nicht aufkochen lassen! Mangopüree zufügen, unterrühren, Kokosblütenzucker, Cranberrysirup zugeben und auf dem Siedepunkt halten. Sternanis, Zimtstange, Vanilleschote, Kardamomkapseln, Nelken, Orangen- und Limettenabrieb und Ingwerscheiben zufügen, ziehen lassen.

Eigelbe mit Traubensaft und Ahornsirup über heißem Wasserbad schaumig schlagen. Mark der Vanilleschote mit unterziehen. Punsch ohne Ingredienzien in einen Keramikbecher füllen, so dass er zu drei Vierteln voll ist. Obenauf Vanilleschaumhaube daraufsetzen.

### Nährwerte pro Portion

238 kcal - 4 g Fett - 3 g Eiweiß - 46 g Kohlenhydrate - 4 BE

