

Unser Lieblingspunsch



Zutaten

1/2 Orange gepresst
500 ml Apfelsaft
5 mm Ingwer, grob gehackt
1/2 TL Ceylon-Zimt

Zubereitung

Geben Sie die Zutaten zusammen in einen kleinen Topf und kochen das Getränk kurz auf. Teilen Sie den Punsch auf zwei Tassen auf.



Ceylon-Zimt und Cassia-Zimt – was ist der Unterschied?

Zimt aus Cassia stammt aus China, Ceylon-Zimt aus der Republik Sri Lanka, dem früheren Ceylon. In Pulverform kann man die beiden Zimtsorten optisch nicht unterscheiden. Cassia-Zimt ist etwas kräftiger und süßlicher im Geschmack. Ceylon-Zimt, der etwas teurer ist, wird oft als feiner im Aroma beschrieben.

Die Zimtstangen des Ceylon-Zimt bestehen aus mehreren Innenrinden des Ceylon-Zimtbaumes. Cassia-Zimtstangen sind aus einer dicken Schicht der Rinde des Cassia-Baumes gerollt. Für unseren Punsch empfehlen wir Ceylon-Zimt, weil er ein wenig feiner im Geschmack ist. Welche Sorte Sie bevorzugen, ist Geschmacksfrage!

