



## MEIN GENUSS



### Orangen-Kurkuma-Punsch



**It's a match!**

It's a match! Gelbe Power für dich mit unserem Kurkuma Gewürz!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Die Orangen und die Zitrone auspressen. Falls du einen frischen Kurkuma verwendest, die Knolle schälen und fein raspeln.
- 2 Den Apfelsaft, den frisch gepressten Orangensaft und den Kurkuma mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben. Mit 200 ml Wasser aufgießen, einmal aufkochen lassen und zugedeckt bei geringer Hitze ca. **10 Minuten** köcheln lassen.

### Zutaten

#### Für ca. 1 Liter Punsch:

- 6 frische Orangen
- 1 Zitrone
- 1 Stück Kurkuma (ca. 4 cm) oder 1 TL Kurkuma, gemahlen
- 4 Gewürznelken
- 1 Sternanis
- 1 kleine Stange Zimt
- 1 Prise Pfeffer, schwarz
- 1 TL Kokosöl
- 200 ml Apfelsaft
- 5 EL Agavendicksaft (je nach Belieben)

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.10.2026.