



präsentiert

WINTER-DRINKS

Fotos: ©Valensina
www.valensina.de

WÄRME VON INNEN

Wenn die Temperaturen sich allmählich wieder dem Gefrierpunkt nähern, schützen wir uns mit dicken Pullis, Mützen, Schals & Co. vor der Kälte. Gegen kalte Hände und Füße hilft aber nicht nur kuschelige Kleidung und Bewegung. Auch ein warmes Getränk, wie beispielsweise ein fruchtiger Punsch – ob mit oder ohne Alkohol – kann unsere Körpertemperatur von innen anfeuern und auch die Seele wärmen.





TIPPS FÜR WARME DRINKS

Perfekt für drinnen und draußen sind wärmende Getränke, die sich mit **Fruchtsäften** ganz besonders leicht zu- und vorbereiten lassen. Denn diese bestehen zu 100 Prozent aus frischen Früchten und punkten durch einen besonders ausgewogenen Fruchtgeschmack.

Bei Valensina kommt der Fruchtsaft zudem ohne zugesetzten Zucker, Aroma- und Konservierungsstoffe aus.

Das Tolle: Mit **Gewürzen** wie Zimt, Ingwer, Kardamom, Chili, Nelke, Macis, Vanille und Anis lassen sich Speisen und Getränke wunderbar verfeinern und immer wieder kreativ verändern.

Köstlich dazu passen übrigens die **Apfel-Buttermilch-Waffeln** von Valensina. Hier lassen sich sowohl der Teig als auch das Kompott noch mit wärmenden Gewürzen wie Kardamom, Zimt, Ingwer oder Macis verfeinern. Mhh!

ZUTATEN FÜR 4 BIS 6 GLÄSER

300 g frischer Bio-Ingwer | 500 ml Valensina Orangensaft |
750 g Zucker | Abrieb von 1 Bio-Orange | 1 l Valensina
Milder Apfel | 100 ml Roibuschtee | 1 Stange Zimt |
Orangen- und Apfelstücke zum Anrichten

ZUBEREITUNG

1. Ingwer waschen und mit der Schale mittelfein hacken. Valensina Orangensaft mit 1 l Wasser und dem Zucker aufkochen. Ingwer und Orangenabrieb zugeben. Zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen.
2. Den Sud durch ein feines Sieb in einen sauberen Topf umfüllen, weitere 10 bis 15 Minuten offen bei mittlerer Hitze sirupartig einkochen lassen. In heiß ausgespülte Flaschen geben.
3. Apfelsaft, Roibuschtee und Zimtstange aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Etwa 4 EL Ingwersirup zugeben. Zimtstange entfernen, Orangen- und Apfelstückchen zugeben und heiß servieren.



ALKOHOLFREIER APFEL-ORANGEN- PUNSCH



ALKOHOLFREIER ORANGEN-GLÖGG

ZUTATEN FÜR 4 BECHER

2 Stangen Zitronengras | 1 Tonkabohne | 1 Stange Zimt |
3 Nelken | 2 Sternanis | 40 g getrocknete Cranberrys |
40 g Mandeln (gehackt) | 750 ml Valensina Klassischer
Morgen | Honig nach Belieben

ZUBEREITUNG

1. Das Zitronengras putzen und grob hacken, mit allen übrigen Zutaten in einen Topf geben, aufkochen und mit geschlossenem Deckel auf kleiner Stufe etwa 25 Minuten köcheln lassen.
2. Den Glögg durch ein Sieb in Becher oder eine Thermoskanne gießen und warm genießen.

ZUTATEN FÜR 4 BIS 6 BECHER

½ Vanilleschote | 750 ml Valensina Orange-Mango-Ananas | 1 Stange Zimt | 1 Macisblüte | 1 Beutel Hibiskustee

ZUBEREITUNG

1. Die Vanilleschote längs halbieren. Mit Valensina Orange-Mango-Ananas, Zimtstange und Macisblüte aufkochen. Ca. 20 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen.
2. Inzwischen 250 ml Wasser aufkochen und den Hibiskustee aufbrühen.
3. Den Saft durch ein Sieb geben, mit dem Tee mischen und warm genießen.

**DAMIT AUCH DIE KLEINEN
SCHÖN GEWÄRMT WERDEN**



TROPISCHER KINDERPUNSCH