

# Die COPEO Früchte-Punsch-Vielfalt



## Zutaten für 2 Liter

1 L COPEO Traubensaft Direktsaft  
 1 L COPEO Apfelsaft Direktsaft  
 1 Zitronen  
 1 Orange  
 6 Nelken  
 1 TL Zimt  
 1 Prise Muskat

## Zubereitung

Die COPEO Säfte werden zusammen mit den restlichen Zutaten in einen großen Topf gegeben und aufgekocht. Bei schwacher Hitze muss der Punsch noch 10 Minuten ziehen.

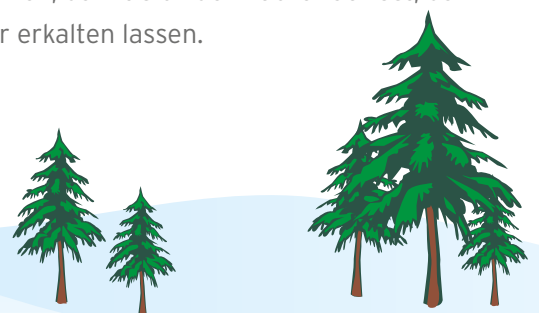
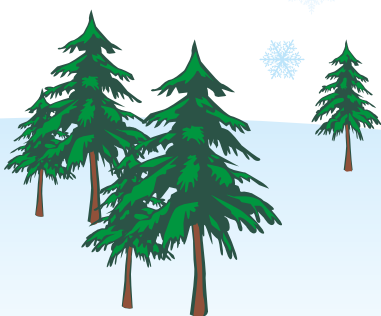


## Zutaten für ca. 1,5 Liter

500 ml COPEO Apfelsinensaft  
 500 ml COPEO Ananassaft  
 3 Beutel schwarzer Tee  
 6 ganze Nelken  
 1 TL Zimt  
 65 g Zucker  
 Saft von 1 Zitrone

## Zubereitung

Den schwarzen Tee mit Nelken, Zimt und 1 L Wasser aufbrühen, 5 Minuten ziehen lassen, danach abseihen. Zucker, Zitronensaft und die COPEO Säfte zum Tee geben, noch einmal erwärmen, damit sich der Zucker auflöst, dann wieder erkalten lassen.



# Die COPEO Früchte-Punsch-Vielfalt

## Lebkuchen Punsch



### Zutaten für ca. 1,5 Liter

1 L COPEO Sauerkirsch-Nektar  
350 ml COPEO Orangensaft  
7 TL Lebkuchengewürz  
8 EL Honig  
Saft von 2 Zitronen

### Zubereitung

Den COPEO Sauerkirsch-Nektar mit Lebkuchengewürz und Honig erhitzen. Den COPEO Orangensaft und den der Zitronen beimengen und abschmecken. Ca. 10 Minuten ziehen lassen. Am besten noch heiß ausschenken.



### Zutaten für ca. 1,5 Liter

1,5 L COPEO Apfelsaft Direktsaft  
0,5 L Wasser  
10 Nelken  
3 Stangen Zimt, 3 Sternanis  
n. B. gemahlene(n) Zimt  
n. B. Honig zum Süßen

### Zubereitung

COPEO Apfelsaft und Wasser in einen Topf geben und erhitzen (nicht kochen!). Alle Gewürze in einen Teefilter geben und etwa 15 Minuten in der Flüssigkeit ziehen lassen. Danach in vorgewärmte Becher füllen, mit Honig süßen und eine halbe Zimtstange hineingeben. Heiß servieren.

