

Presseinformation

Gut gewärmt durch den Winter mit TeeGschwendner

## Starkoch präsentiert aromatische Punsch-Rezepte

Wenn die Nächte länger und die Tage kürzer werden, ist auch Weihnachten nicht mehr fern. Der Duft von heißem Punsch, Glühwein und Weihnachtsgebäck legt sich langsam in die Luft und vorweihnachtliche Stimmung macht sich breit. Da sind die drei hausgemachten Punsche von Starkoch Jan-Philipp Cleusters genau das Richtige. Dabei kommen verschiedene Weihnachtsteesorten von TeeGschwendner zum Einsatz, die mit frischen Zutaten wie Zitrone, Orange oder Nelken verfeinert werden. „Die Teesorten ‚Sencha Claus‘, ‚Gwendalina´s Backäpfelchen‘ und ‚Mainzelmännchens Winterapfel‘ von TeeGschwendner sind meine Favoriten – sie überzeugen mit einer herrlich weihnachtlichen Note und sind die perfekte Basis für einen leckeren Punsch“, schwärmt der Starkoch. „Bei Weihnachtsfeiern mit Kollegen, Freunden oder der Familie sind die Punschkreationen eine hervorragende Einstimmung auf die Winter- und Weihnachtszeit“, ergänzt Cleusters.

Punsch und Glühwein gehören ebenso zu Weihnachten wie Lebkuchen und Spekulatius. In der kalten Jahreszeit ist ein würziger und angenehm wärmender Punsch mehr als willkommen. „Der Punschklassiker aus Wein, Apfelsaft und Nelken ist der Dauerbrenner unter den Heißgetränken, doch auch ausgefallene Kreationen mit Granatapfelsaft oder Bratapfel werden immer beliebter“, weiß Jan-Philipp Cleusters. „Die aromatischen Weihnachtsteesorten von TeeGschwendner sind die ideale Grundlage für die unterschiedlichsten Punsch-Kreationen“, so Cleusters weiter. Basierend auf den Teesorten „Sencha Claus“, „Gwendalina´s Backäpfelchen“ und „Mainzelmännchens Winterapfel“ von TeeGschwendner hat der Punsch-Fan Cleusters, Deutschlands jüngster Starkoch, ganz besondere Rezepte für die besinnliche Winterzeit kreiert.

Die Sorte „Sencha Claus“ von TeeGschwendner ist mild-würzig. Der Grüne Tee wird in China und Südindien gewonnen und ist mit Mandelstücken, Zimt und Orangenblüten verfeinert. Diese Kombination winterlicher Aromen bringt schon beim ersten Aufguss Weihnachtsstimmung in die Tasse.



## Presseinformation



„Gwendalinas’s Backäpfelchen“ entfaltet einen duftigen, herzhaft-süßen Bratapfelgeschmack – und ist der ideale Begleiter für besinnliche Stunden. Die Mischung aus Schwarzem und Grünem Tee aus Indien und China sowie Apfel- und Zimtstückchen sorgt für ein herrliches Aroma. „Der Geschmack wird mit einem ofenfrischen Bratapfel zusätzlich intensiviert und sorgt für ein fruchtig-süßes Geschmackserlebnis“, sagt Jan-Philipp Cleusters.

Eine besonders bei Kindern beliebte Sorte ist „Mainzelmännchens Winterapfel“ von TeeGschwendner. Die feine Mischung aus Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen und Ringelblumenblüten hat eine leicht süßliche Note und erinnert geschmacklich an leckeren, süßen Bratapfel.

Die von Jan-Philipp Cleusters kreierte Puntsche eignen sich hervorragend, um sie in der Vorweihnachtszeit und darüber hinaus gemeinsam mit Freunden und Familie zu genießen.



Presseinformation

## **Rezept 1: Punsch mit „Sencha Claus“**

### **Zutaten:**

- 500 ml Sencha Claus Nr. 983
- 50 g Zucker
- 100 ml brauner Rum
- 150 ml frisch gepresster Orangensaft
- 3 Nelken
- 1 Stange Zimt
- 2 Sternanis
- Schale einer unbehandelten Zitrone und Orange

### **Zubereitung:**

Den Zucker in einem Topf schmelzen und mit dem heißen Tee ablöschen. Den entstandenen Karamell unter Rühren auflösen. Nun die Herdplatte auf mittlere Stufe herunterschalten, die Flüssigkeit darf nicht kochen. Mit einem Sparschäler die Schale von der Orange und Zitrone abschälen und in den Sud geben. Anschließend Rum und Orangensaft hineinrühren und Nelken, Zimt und Sternanis beimengen. Den Punsch ca. 20 Minuten auf der Herdplatte stehen lassen. Zum Schluss die in Scheiben geschnittene Zitrone und Orange in Gläser geben und mit dem Punsch aufgießen – heiß genießen.

## **Rezept 2: Punsch mit „Gwendalina´s Backäpfelchen“**

### **Zutaten:**

- 850 ml Gwendalina´s Backäpfelchen Nr. 908
- 650 ml klarer Apfelsaft
- n.B. 200 ml Weißwein oder 50 ml Amaretto
- ½ Vanilleschote
- 3 Nelken
- 2 Zimtstangen
- Schale einer unbehandelten Zitrone
- 2 aromatische Winteräpfel
- 2 EL brauner Zucker

### **Zubereitung:**

Tee, Apfelsaft, Zitronenschale und Gewürze in einem Topf vermengen und aufkochen. Eine Dreiviertelstunde bei leichter Hitze ziehen lassen und anschließend die Gewürze, bis auf die Vanilleschote, herausnehmen. Die beiden Äpfel mit einem Kernausstecher entkernen und halbieren. Schnittflächen mit dem Zucker bestreuen und mit der gezuckerten Seite nach oben in eine gebutterte Form geben. Im auf 220 Grad (Ober-/Unterhitze)

Presseinformation

vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten backen. Nach Bedarf in der Zwischenzeit den Sud mit Weißwein oder Amaretto vermengen. Bratäpfel in einen dekorativen, aber hitzebeständigen Glaskrug setzen und mit der heißen Punschflüssigkeit übergießen. Sofort heiß genießen.

### **Rezept 3: Punsch mit „Mainzelmännchens Winterapfel“**

#### **Zutaten:**

- 700 ml Mainzelmännchens Winterapfel Nr. 1461
- 500 ml Granatapfelsaft
- 8 Nelken
- 1 Stange Zimt
- Saft einer Zitrone
- Saft einer halben Orange
- n. B. brauner Zucker
- 1 Pkt. Orangenaroma/ Abrieb einer unbehandelten Orange
- 1 Granatapfel

#### **Zubereitung:**

Den Tee aufbrühen und ca. acht Minuten ziehen lassen. Granatapfelsaft, die Nelken (am besten in einem Teeei), die Zimtstange, den Zitronen- und Orangensaft sowie den Orangenabrieb dazugeben und erwärmen, aber nicht kochen lassen. Ca. zehn Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Kerne aus dem Granatapfel herauslösen und je einen EL in die vorbereiteten Punschgläser füllen. Anschließend die Gewürze aus dem Punsch herausnehmen und den heißen Sud über die Granatapfelkerne gießen – heiß genießen.

Weitere Informationen zum Unternehmen und anderen Teesorten finden Sie unter <https://www.teegschwendner.de/info/teegschwendner-presse/>.

Oktober 2017

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen / Pressekontakt:

TeeGschwendner GmbH  
Nathalie Fischer  
Heidestraße 26  
53340 Meckenheim  
Tel. 022 25 / 92 14 – 213  
Fax: 022 25 / 92 14 – 70  
nathalie.fischer@teegschwendner.de  
[www.teegschwendner.de](http://www.teegschwendner.de)