

Karibischer Fruchtpunsch



Punsch, Bowlen & Co.

Vorbereitungszeit: 15 Min. **Kochzeit:** 23 Std., 59 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 20 portion(en)

Quelle: malteotten.de

ZUTATEN

700 ml Rum, braun (z.B. Havana Club Anejo Reserva 7 anos)

700 ml Rum, weiß (z.B. Havana Club Anejo Blanca 3 anos)

1 Liter Orangensaft (100%)

1 Liter Ananassaft

1 Liter Saft (Mangosaft)

1 Ananas

3 Orange(n)

2 Mango(s)

Limettensaft

Rohrzucker

ZUBEREITUNG

Die Früchte schälen und in kleine Stückchen schneiden (die Orangen optimalerweise filetieren), einzuckern und mit dem Rum begießen. Wer Zeit sparen will, kann auch auf Konserven zurückgreifen (weniger Zucker verwenden). Das Gemisch einen Tag durchziehen lassen und schließlich mit den angebenen Säften auffüllen und mit Limettensaft und Zucker abschmecken. Tipp: Wer will, kann der Chose auch noch mit Minze, Limettenblätter, Zesten oder/und Ingwer einen letzten Pfiff verpassen. In den ersten Arbeitsschritt integrieren.

NÄHRWERT

Calories: 304 kcal