

## „Eisiges Glühwürmchen“

Ein alkoholfreier Aperitif für  
Glühwein-Genießer

### Zutaten:

- 1 l roter Traubensaft
- 1 l roter Orangensaft
- Zimtstange, Gewürznelken
- ev. 3 Teebeutel Glühweingewürz
- 1 Sackerl Vanillezucker
- Mineralwasser oder Sekt
- Orangenschalenschlangen



### Vorbereitung am Vortag:

Säfte mit den Gewürzen aufkochen, ziehen lassen und abseihen.

Den ausgekühlten Punsch in eine flache Form ca. 1 - 2 cm hoch einfüllen. (Bräter der im Gefrierschrank Platz hat oder mehrere Eisdosen)

Nach ca.1 Stunde im Gefrierschrank die Masse mit einem Teigschaber vom Boden kratzen und verrühren. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis eine körnige Eismasse = *Granité* entstanden ist.

Das fertige Punsch-Granité in einen praktischeren Gefrierbehälter umfüllen.

Tipp: Punsch in großen Gefriersackerln flach liegend tiefgefroren und kurz vor Verwendung in kleine Stücke geschlagen, spart Arbeitszeit.

Diese Menge Punsch-Granité reicht für ca. 20 - 30 Aperitifs.

### Aperitif:

Punsch-Granité zur Hälfte in die Gläser füllen, mit Mineralwasser oder Sekt auffüllen, mit Orangenschalenschlangen dekorieren und „eisige Glühwürmchen“ sofort servieren.

**Viel Glück und Freude im neuen Jahr wünscht Ing. Anna Maria Waldl**