

# Thurgauer Gewürzgelée und Gewürzpunsch

**Gewürzgelée:** (ca. 1.2 Liter)

3	dl	Süssmost naturtrüb	
1		Orange Saft	
1		Zimtstängel	
1		Vanillestängel aufgeschnitten	
2		Sternanis	
6		Nelken	
4		Kardamomkapseln	
2	Beutel	Hagenbuttentee	aufkochen, 30 Min. ziehen lassen, absieben
7	dl	Süssmost naturtrüb	zugeben, aufkochen
1	Pack	M-Gel (Geliermittel)	
500	g	Zucker	zugeben, unter Rühren 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dann randvoll in heiss ausgespülte Gläser füllen, verschliessen, Gläser kurze Zeit auf den Kopf stellen, auskühlen lassen

**Haltbarkeit:** Verschlossen 6 Monate, einmal geöffnet im Kühlschrank aufbewahren.

**Varianten:**

Orange durch Zitrone ersetzen. Zusätzlich 1 cm Ingwer in Scheiben geschnitten zugeben.

## Thurgauer Gewürzpunsch:

M-Gel weglassen, 600 g Zucker verwenden, Sirup siedend heiss in sterile Flaschen füllen.

**Haltbarkeit:** Verschlossen 6 Monate, einmal geöffnet im Kühlschrank aufbewahren.

**Verwendung:** 1 cm hoch Pusch in eine Tasse füllen, heisses Wasser dazu giessen und warm geniessen.

