

Winterrezepte für die
JiMs Bar
beim KJR Pinneberg e.V.

5 Sternanis
20 Gewürznelken
5 grüne Kardamom
1 Zimtstange (ca. 5-6 cm)
300 ml Zuckersirup
2 Orangen
1 Liter Orangensaft
1 Liter Cranberrysaft

Zuckersirup erhitzen, nicht zu heiß (Zucker darf nicht karamellisieren), Gewürze dazu geben (Zimtstange zermahlen), ca. 10 min ziehen/braten lassen. Dann geschälte und klein geschnittene Orangen dazu geben und weitere 5-10 min ziehen/braten lassen.

Abschließend Orangen- und Cranberrysaft hinzugeben und alles zusammen einmal unter erhöhter Hitze aufkochen. Fertig!

2,5 Liter Wasser
Weihnachtstee (ca. 15 Beutel)
15 Limetten
2 Minze Sträucher
Eine Flasche Zimtsirup (700ml)

Tee (2,5 Liter) aufkochen, am besten Früchte/Weihnachtseesorten (zB. Wintertraum, Bratapfel usw).

Pro Glas eine ganze Limette geachtelt pressen und mit 4 cl Zimtsirup auffüllen. Zwei/drei Stängel Minze angeschlagen dazu geben, mit dem Tee auffüllen und einmal kurz aufrühren. Fertig!