



# ARANC ELLO PUNSCH

---

Genuss



# ARANC ELLO PUNSCH

---

## Rezept

- 1/2 Vanilleschote
- 5 Tropfen Orangen-Öl
- 3 g Vanillezucker
- 3 dl Wasser
- 2 Sternanis
- 1/2 Zimtstange
- 1 TL Honig
- 2 Beutel Hagebuttentee
- 4 Orangen
- 3 Zweige Rosmarin
- 4 Orangenscheiben
- 2 cl Arancello





# ARANC ELLO PUNSCH

---

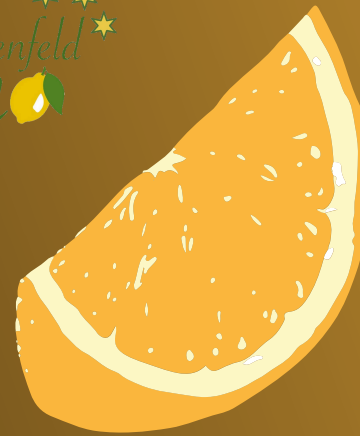
## Zubereitung

- Vanilleschote auskratzen, mit Orangen-Öl, Vanillezucker, Wasser, Sternanis und Zimtstange in einem Topf erhitzen.
- Hagebuttentee-Beutel hinzufügen und kurz aufkochen lassen.
- 4 Orangen auspressen und den Saft in den Topf geben.
- Honig einrühren und den Tee für 5-10 Minuten ziehen lassen.
- Vor dem Servieren mit Rosmarin und Orangenscheiben garnieren.
- Optional: mit Sternefeld Limo oder Arancello verfeinern.





Sternenfeld  
Limo



# ARANCELLO

EXCELLENT SWISS LIQUEUR



ORANGEN FREI VON  
ZUSATZSTOFFEN AUS SIZILIEN



ENTHÄLT REIN NATÜRLICHE  
INHALTSSTOFFE



FÖRdert DIE BIODIVERSITÄT  
IN DER SCHWEIZ



HERGESTELLT UND ABGEFÜLLT  
IN DER SCHWEIZ

CONSUMED AS A DIGESTIVE  
OR IN A COCKTAIL

STERNENFELD LIMO  
AM STAUSEE 10  
4127 BIRSFELDEN

[WWW.STERNENFELD-LIMO.CH](http://WWW.STERNENFELD-LIMO.CH)  
[VERKAUF@STERNENFELD-LIMO.CH](mailto:VERKAUF@STERNENFELD-LIMO.CH)



HERKUNFT  
SAFTIGE UND UNBEHANDELTE  
ORANGEN AUS SIZILIEN

GESCHMACK  
FRÜCHTIG, VOLLMUNDIG,  
MIT EINEM HAUCH VON  
SÜSSE

PERFEKT SERVIERT  
AUF EIS, ALS APERITIF ODER  
IM MIXGETRÄNK



SWISS MADE  
HANDCRAFTED SPIRITS

