



## Cranberry Punsch

**Zeitaufwand**  
10 Minuten

**Schwierigkeitsgrad**  
sehr leicht

**Personenanzahl**  
4 Personen

## Zutaten

- 600 ml Blanchet Rouge de France
- 200 ml Cranberrysaft
- 2 EL Brauner Zucker
- Crushed Eis oder Eiskwürfel
- 4 EL frische Cranberries
- 4 Rosmarinzweige

... und dazu Jolie Rouge de France

## Zubereitung

1

Eine Blutorange halbieren und den Saft auspressen. Die zweite Blutorange waschen und in Scheiben schneiden.

2

Blanchet Rouge de France und Cranberry-Saft mischen. Zucker und Grapefruitsaft unterrühren.

3

Vier Gläser mit Crushed Eis oder Eiskwürfeln füllen. Den Punsch auf die Gläser verteilen.

Jedes Glas mit je einer Scheibe Blutorange, einem Esslöffel Cranberries und je einem Rosmarinzweig garnieren.

4

Punsch servieren.