

Die Zubereitung von nordfriesischem Punschtee:

*Heiß getrunken... wohlig am Kamin...
(so vorhanden)!*



paß beiseite: der nordfriesische Punschtee – sei's zur Sonnenwende, zu Ostern, im Mai, Sommer, Herbst oder Winter, zu Weihnachten oder an Neujahr – pflegt die Geselligkeit und

wird wie folgt zubereitet: Vier gehäufte Esslöffel Punschmischung werden am besten mit 2/3 Liter Wasser und 1/3 Liter Rotwein oder Traubensaft (falls kein Alkohol erwünscht ist), kurz aufgekocht. Danach läßt man das ganze 10–25 Minuten ziehen, gießt es ab und süßt nach Belieben. Zur Veredelung darf gerne Rum oder Arrak oder beides zugegeben werden.– Eines ist aber ganz wichtig: Heiß muß er sein, der Punsch!

Garantie

Diese Ware wurde von uns ausgesucht und kontrolliert.

Sollten Sie Wünsche oder Beanstandungen haben, wenden Sie sich vertrauensvoll an uns.

Wir werden uns umgehend mit Ihnen in Verbindung setzen

© by Teekontor Nordfriesland / Hattstedt (Nordsee)

Die Zubereitung von nordfriesischem Punschtee

Teekontor®

*Unsere Punschtees erhalten Sie
in folgenden Teefachgeschäften:*

- Wyk auf Föhr • Wittdün Amrum •
 - Flensburg Holmpassage •
 - Husum Schloßgang und Stadtpassage •
 - St. Peter Ording • Heide Friedrichstraße •
 - Rendsburg • Itzehoe Holsteincenter • Lüneburg •
 - Herford •
- oder online unter:

<http://www.teekontor-nf.de>

**Teekontor
Nordfriesland**

25856 Hattstedt · Lehmkuhlenweg 10
Tel: 04846 / 1523 Fax: 1785