



GOURMET

PUNSCH

WINTER. WÄRME. WEIHNACHTEN.



HIER GEHT'S
ZU DEN REZEPTEN



WEISSWEIN- GEWÜRZPUNSCH

und Punsch-Gewürzsirup (alkoholisch)



ZUTATEN FÜR CA. 1 L GEWÜRZPUNSCH (FÜR CA. 2,5L FERTIGEN PUNSCH)

FÜR DEN ALKOHOLISCHEN PUNSCH-SIRUP:

- 2 KOTÁNYI Vanille Bourbon Schoten
- 1 l Weißwein, trocken
- 250 ml Apfelsaft
- 700 g Kristallzucker
- 4 KOTÁNYI Piment, ganz
- 30 g KOTÁNYI Punsch grob Gewürzmischung
- 10 KOTÁNYI Nelken, ganz
- 2 EL KOTÁNYI Orangina Gewürz aromazubereitung



ZUM AUFGIESSEN:

- 1,5 l Weißwein

FÜR DAS TOPPING:

- KOTÁNYI Zimt, ganz
- 2 unbehandelte Orangen

ZUBEREITUNG

Für den alkoholischen Punsch-Sirup: Vanilleschoten aufschneiden und das Mark auskratzen. Weißwein, Apfelsaft, Zucker, Vanillemark und -schoten in einem Topf aufkochen und 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Pimentkörner im Mörser grob zerstoßen.

Den Topf vom Herd nehmen, Punsch grob Gewürzmischung, Nelken, zerstoßene Pimentkörner und Orangina hinzufügen. Alles bei Zimmertemperatur vollständig auskühlen lassen.

Den Topf abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag die Flüssigkeit abseihen und den Sirup in sterilisierte Gefäße füllen.

Für den Weißwein-Gewürzpunsch: Die Orangen in dünne Scheiben schneiden, Weißwein erhitzen und im Verhältnis 4:1 mit dem Sirup mischen (z. B. 100 ml Sirup + 400 ml heiße Flüssigkeit). Die Orangenscheiben hinzufügen und mit einer Zimtstange garnieren.

TIPP: Der Sirup entfaltet sein Aroma mit der Zeit. Lassen Sie ihn bis zu einer Woche mit den Gewürzen ziehen – je länger, desto intensiver der Geschmack!

GEWÜRZPUNSCH

mit Punsch-Gewürzsirup (alkoholfrei)



ZUTATEN FÜR CA. 1 L GEWÜRZPUNSCH (FÜR CA. 2,5L FERTIGEN PUNSCH)

FÜR DEN PUNSCH-SIRUP (ALKOHOLFREI):

- 2 KOTÁNYI Vanille Bourbon Schoten
- 1,25 l Apfelsaft
- 500 g Kristallzucker
- 4 KOTÁNYI Piment, ganz
- 30 g KOTÁNYI Punsch grob Gewürzmischung
- 10 KOTÁNYI Nelken, ganz
- 2 EL KOTÁNYI Orangina Gewürzaromazubereitung



ZUM AUFGIESSEN:

- 1,5 l Apfelsaft

FÜR DAS TOPPING:

- KOTÁNYI Zimt, ganz
- 2 unbehandelte Orangen

ZUBEREITUNG

Für den alkoholfreien Punsch-Sirup (so wie für den alkoholischen Gewürzpunsch): Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Apfelsaft, Zucker, Vanillemark und -schoten in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten leicht köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Pimentkörner im Mörser grob zerstoßen.

Den Topf vom Herd nehmen, Punsch grob Gewürzmischung, Nelken, zerstoßene Pimentkörner und Orangina hinzufügen. Alles bei Zimmertemperatur vollständig auskühlen lassen.

Den Topf abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag die Flüssigkeit durch ein Sieb abseihen und den fertigen Sirup in sterilisierte Gefäße abfüllen.

Für den alkoholfreien Gewürzpunsch: Die Orangen in dünne Scheiben schneiden. Für den Punsch Apfelsaft erhitzen und im Verhältnis 4:1 mit dem Sirup mischen (z.B. 100 ml Sirup + 400 ml heißer Apfelsaft). Die Orangenscheiben hinzufügen und mit einer Zimtstange garnieren.

TIPP: Der Sirup entfaltet sein Aroma mit der Zeit. Lassen Sie ihn bis zu einer Woche mit den Gewürzen ziehen – je länger, desto intensiver der Geschmack!

GEWÜRZSCHMARRN mit Punsch-Weichseln



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DEN GEWÜRZSCHMARRN:

- 2 Eier
- 4 Eidotter
- 2 KOTÁNYI Vanille Bourbon Schoten (Mark)
- 10 g KOTÁNYI Orangina Gewürzaromazubereitung
- 5 g KOTÁNYI Zitronett Gewürzaromazubereitung
- 10 g KOTÁNYI Zimt, gemahlen
- 5 g KOTÁNYI Nelke, gemahlen
- 5 g KOTÁNYI Piment, gemahlen
- 500 g Sauerrahm
- 200 g Weizenmehl, glatt
- 500 g Eiweiß
- 240 g Kristallzucker, fein
- 1 Pr. KOTÁNYI Meersalz, fein

- 20 g KOTÁNYI Zitrusfaser
- 50 g Rumrosinen
- 250 g Butter
- 100 g Staubzucker + mehr zum Bestreuen

FÜR DIE PUNSCH-WEICHSELN:

- 2 Gläser Weichseln
(je Glas: 680 g/350 g Abtropfgewicht)
- 80 g Kristallzucker, fein
- 12 g KOTÁNYI Punsch grob Gewürzmischung
- 37 g Puddingpulver Vanillegeschmack
- 100 ml Rotwein, trocken



ZUBEREITUNG

Schmarrnteig vorbereiten: Eier, Dotter und alle Gewürze in einer Schüssel cremig aufschlagen. Sauerrahm und Mehl abwechselnd unterrühren. Den Teig bis zur weiteren Verarbeitung kühl lagern.

Eischnee zubereiten: Eiweiß, Zucker und Salz zu steifem Schnee schlagen. Die Zitrusfaser erst zum Schluss kurz unterheben. Den Eischnee vorsichtig unter die Schmarrnmasse heben.

Schmarrn backen: Je 1 EL Butter in 4 Pfannen (Ø 28 cm) schmelzen. Jeweils ¼ der Schmarrnmasse einfüllen und die Rumrosinen gleichmäßig darüber verteilen. Kurz bei mittlerer Hitze anbacken, dann im Ofen bei 200 °C ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Punsch-Weichseln zubereiten: Die Weichseln abtropfen lassen und den Saft auffangen. Den Saft mit Zucker und Punsch grob Gewürzmischung aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen und abseihen.

Das Puddingpulver mit dem Rotwein glatt rühren. Den Weichselsaft erneut aufkochen und mit der Puddingmischung abbinden. Die Weichseln unterziehen.

Schmarrn fertigen: Den Schmarrn in kleine Stücke zupfen und in der restlichen Butter und Staubzucker karamellisieren

Servieren: Heiß mit Staubzucker bestreut servieren.

TIPP: Die aus gekratzten Vanilleschoten können getrocknet und für Vanilleeis, Sirupe, Cremes oder Puddings wiederverwendet werden!

PUNSCH-CHEESECAKE

mit Mandarinen und Pistazien

ZUTATEN FÜR 1 CHEESECAKE (Ø 26 CM)

FÜR DEN BODEN:

- 150 g Mürbteigkekse z.B. Butterkekse
- 50 g KOTÁNYI Pistazien
- 125 g Butter
- 5 g KOTÁNYI Zimt, gemahlen
- 1 Pr. KOTÁNYI Meersalz, fein
- KOTÁNYI Trennfett mit Butteraroma

FÜR DAS MANDARINENKOMPOTT:

- 200 ml Orangensaft
- 30 g KOTÁNYI Vanillezucker Bourbon
- 12 g KOTÁNYI Punsch grob Gewürzmischung
- 20 g Maisstärke
- 10 g KOTÁNYI Zitrusfaser
- 300 g Mandarinen (abgetropft)



FÜR DIE CREME:

- 12 g KOTÁNYI Punsch grob Gewürzmischung
- 250 ml Schlagobers
- 375 g Mascarpone
- 40 g KOTÁNYI Vanillezucker Bourbon
- 16 g Sahnesteif
- 250 g Doppelrahm Frischkäse
- 150 g Pistaziencreme

FÜR DAS TOPPING:

- 200 g Pistaziencreme
- 25 g KOTÁNYI Pistazien

ZUBEREITUNG

Creme vorbereiten: Die Punsch grob Gewürzmischung mindestens 4 Stunden (über Nacht) in kaltem Schlagobers einweichen.

Boden zubereiten: Die Kekse fein zerbröseln und mit der zerlassenen Butter, Zimt und Salz vermengen. Eine Tarteform (Ø 26 cm) mit Trennfett einfetten und die Keks-Butter-Mischung gleichmäßig als Boden festdrücken. Bis zur weiteren Verarbeitung kaltstellen.

Mandarinenkompott zubereiten: Orangensaft mit Vanillezucker und Punsch grob Gewürzmischung aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen. Maisstärke und Zitrusfaser vermischen und mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. Den Orangensaft abseihen, erneut aufkochen und mit der Stärke-Zitrusfaser-Mischung abbinden. Unter gelegentlichem Rühren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Mandarinen abgießen und unter das Kompott heben. 200 g des Kompotts für die spätere Garnitur beiseite geben. Gewürz-Schlagobers abseihen und mit Mascarpone, Vanillezucker und Sahnesteif cremig aufschlagen. Separat Frischkäse und Pistaziencreme glattrühren und unter die aufgeschlagene Creme heben.

Creme aufschlagen: Das gewürzte Schlagobers abseihen und mit Mascarpone, Vanillezucker und Sahnesteif cremig aufschlagen. In einer separaten Schüssel Frischkäse und Pistaziencreme glatt rühren und unter die aufgeschlagene Creme heben.

Cheesecake füllen: Zuerst das Mandarinenkompott (mit 3 cm Rand frei lassen) und dann die Creme in die vorbereitete Form füllen. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden fest werden lassen.

Topping anbringen: Die Pistaziencreme auf ca. 40 °C erwärmen und gleichmäßig auf dem Cheesecake verstreichen. Mit grob gehackten Pistazien garnieren. Erneut mindestens 1 Stunde kühlen.

Servieren: Den Cheesecake mit dem übrigen Mandarinenkompott anrichten.

TIPP: Für eine pikantere-ausgefallerne Note können Sie dem Mandarinenkompott etwas Chili-Peperoncini hinzufügen!

GEWÜRZGUGELHUPF

mit Schokoladen-Punschglasur



ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPF (Ø 22 CM)

- 5 Eier
- 250 g Kristallzucker fein
- 150 ml KOTÁNYI BIO Sonnenblumen Öl
- 250 ml Sodawasser
- 50 ml Inländer Rum (38 % vol.)
- 430 g Weizenmehl, glatt
- 16 g Backpulver
- 15 g KOTÁNYI Lebkuchen Gewürzmischung
- 10 g KOTÁNYI Orangina Gewürz aromazubereitung
- 5 g KOTÁNYI Ingwer, gemahlen
- KOTÁNYI Trennfett mit Butteraroma

FÜR DAS TOPPING:

- 100 ml Schlagobers
- 6 g KOTÁNYI Punsch grob Gewürzmischung
- 175 g weiße Kuvertüre
- 5 g KOTÁNYI Rosa Beeren, ganz
- essbarer Goldstaub zur Dekoration



ZUBEREITUNG

Teig zubereiten: Alle Zutaten in einer Rührschüssel gut verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

Backen: Eine Gugelhupfform mit Trennfett einfetten und die Teigmasse einfüllen.

Im Backofen bei 170 °C (Heißluft) ca. 50 Minuten backen.

Abkühlen lassen: Den Gugelhupf 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Glasur zubereiten: Schlagobers mit Punsch grob Gewürzmischung aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen und abseihen.

Die geschmolzene Kuvertüre einrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

Den Gugelhupf mit der Glasur übergießen und mit grob zerstoßenen Rosa Beeren und Goldstaub garnieren.

TIPP: Die Gewürze für Teig und Glasur können Sie nach Belieben variieren – z. B. mit Kardamom, Zimt, Vanille oder Pfeffer!