



ingrediënten (voor 8 tot 10 glazen)

- 1 fles rode wijn (St. Emilion - Baujolais)
- 1.1/2 dl. gin
- 1 kaneelpijpje
- 10 kruidnagels
- 75 gram amandelen
- 150 gram rozijnen zonder pitjes
- 1 eetlepel heldere honing

Bereiden

Leg de glazen van de voren in warm water. Blancheer de amandelen. Leg ze hiervoor 1/2 minuut in kokend water. Giet ze af, laat ze afkoelen en wrijf er de velletjes vanaf. Maak de fles wijn open en giet de wijn voorzichtig in een pan, zorg ervoor dat er geen bezinksel meegaat. Voeg de Gin, de kaneel en de kruidnagels toe. Breek het pijpje kaneel desgewenst in stukjes zodat het aroma beter in de wijn trekt. Laat alles enkele minuten zachtjes suderen. Haal daarna de pan van het vuur en voeg de amandelen, de rozijnen en de honing toe. Laat de punch slechts 2 a 3 minuten afkoelen en giet het langs een lepeltje in de warme glazen..... Pas op glas zou kunnen breken als glazen niet voorverwarmd zijn.