

Glühwein-Joghurt-Punsch-Dessert mit Verpoorten-Punsch

Zutaten

für 4 Gläser Punsch-Schicht-Dessert mit VERPOORTEN-Punsch:

Glühwein-Gelee:

125 ml Glühwein

250 ml Schwarzer Johannisbeersaft

2 EL Speisestärke

40 g Zucker

1 TL Zimt

Joghurt-Punsch-Creme:

3 Blatt Gelatine

500 g Vollmilch-Joghurt

60 g Zucker

110 ml VERPOORTEN-Punsch

Zimtsterne zur Dekoration

Glasform: Designerglas von VERPOORTEN

[Designerglas von VERPOORTEN online bei uns kaufen](#)



Zubereitung

1. Für das Glühwein-Gelee Glühwein, Saft, Zucker und Zimt aufkochen. 4 EL abschöpfen und mit der Speisestärke verrühren. In den Glühwein rühren und erneut kurz aufkochen. Auf vier Gläser verteilen und 30 Minuten kaltstellen.

2. Für die Joghurt-Punsch-Creme Gelatine in einem Topf auflösen. Nach und nach Joghurt unterrühren. Mit Zucker und VERPOORTEN-Punsch vermengen und in die Gläser füllen. 30 Minuten kaltstellen. Vor dem Servieren mit Zimtsternen dekorieren.

Link zum Rezept: [Glühwein-Joghurt-Punsch-Dessert mit Verpoorten-Punsch](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (9/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de