LOW CARB Winterpunsch

Zutaten für ca. 2 Punsch:

3 dl	Kirschensaft
3 dl	Cranberrysaft
4 Stk.	Sternanis
1 Stk.	Blutorange, in Scheiben
6 Tropfen	Sonnentor ätherisches Gewürzöl für Kekse & Punsch
4 EL	VITALUCE BIRKENSÜSSE (XYLIT)
1 Stk.	Eiweiss, leicht verquirlt
Wenig	rote Lebensmittelfarbe

ZUBEREITUNG

1. Saft, Sternanis und Blutorange in einer Pfanne aufkochen, ca. 5 Min. ziehen lassen.
2. Währenddessen Sukrin Süssungsmittel mit der Lebensmittelfarbe vermischen, Gläserrand erst im Eiweiss, dann im Süssungsmittel eintauchen, antrocknen lassen.
3. Gewürzöl in den Punsch geben, den Punsch noch heiss in die Gläser abfüllen und sofort geniessen, nach Bedarf mit übriger Birkensüsse nachsüssen.