



# Hier und heute

## **Weihnachts-Punsch und Marzipan-Likör**

Komikerin und Schauspielerin Lisa Feller verrät, wie sie in ihrer kurzen Tourneepause an Heiligabend zu Hause in Münster weihnachtliche Stimmung schafft. Außerdem hat sie die Rezepte für zwei Getränke dabei, die so richtig nach Weihnachten schmecken.

### **Die Rezepte**

von Lisa Feller

#### **Lisas Weihnachts-Punsch (ohne Alkohol)**

##### **Die Zutaten**

- 500 ml Apfelsaft
- 500 ml Traubensaft (hell)
- Zitronensaft
- Glühweingewürz
- etwas Zimt
- ca. 100 g Gummibärchen

##### **Zubereitung**

Apfel- und Traubensaft mischen und erhitzen, aber nicht kochen. Glühweingewürz und Zimt nach Geschmack hinzugeben und ziehen lassen. Mit Zitronensaft abschmecken. Das große Finale: Die Gummibärchen in den heißen Saft geben und darin schmelzen lassen. Alles gut umrühren, durch ein Sieb gießen und heiß genießen.

#### **Marzipan-Likör**

##### **Die Zutaten**

- 150 g weiße Schokolade
- 250 ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- 300 ml Amaretto

##### **Zubereitung**

Die Schokolade zerkleinern und mit der Sahne in einen Topf geben. Beides erhitzen und die Schokolade schmelzen lassen. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark zusammen mit dem Amaretto in den Topf geben. Alles gut verrühren und erhitzen (aber nicht kochen). Den Likör in saubere Glasflaschen geben und gut verschließen oder sofort genießen.

Lisa sagt dazu: „Mjam!“