

Halloween Punch

Punchen er let at lave, og dekoreret med øjenkugler til Halloween. Iøjnefaldende til enhver fest!

Ingredienser punch

2 flasker **rødvin**, 40 g sukker, 40 ml appelsinlikør, 700 ml danskvand,

Til fyld

2 appelsiner skåret i tynde skiver, 150 g brombær

Uhyggelige øjenkugler:

150 g litchi, 50 g blåbær

Tilberedning

Bring sukkeret i kog med 200 g vand ved middel varme, indtil sukkeret er helt opløst. Det skal være en cremet masse. Fjern derefter gryden fra varmen og lad stå i 10 minutter. Bland sukkerblandingen med rødvin og appelsinlikør i en punchskål og bland. Dæk derefter til og lad det hvile i køleskabet i ca. 4 timer. Tilsæt danskvand, appelsinskiver og brombær lige i punchen lige før servering.

Tag skrællen af litchi-frugten, fjern stenen og sæt blåbær i. De uhyggelige "øjenkugler" ligges i punchen.

