

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

mit guten Traditionen soll man nicht brechen, und so findet auch in diesem Jahr der UNIVERSIPunsch statt – wir haben ihn bloß aus der Kälte in das warme Zuhause/Büro verlegt. UNIVERSITAS Süd und die Jungmitgliedervertretung von Graz laden herzlich zum

**Online UNIVERSIPunsch
am Donnerstag, 10. Dezember
um 19.30 Uhr auf Zoom**

Damit wir das Gesprochene auch in den richtigen Kontext einbetten können, gibt es unten zwei Punschrezepte zur Auswahl je nach Gemütslage ;-)

Den Link zum Treffen bekommen alle, die sich bis 9. Dezember bei mir anmelden (silvia.glatzhofer@universitas.org).

Bis nächste Woche!

Liebe Grüße,
Silvia Glatzhofer
UNIVERSITAS Süd

Alkoholfreier UniversiPunsch

500 ml Traubensaft (rot)

1 l Apfelsaft

fertiges Glühweingewürz oder Glühweingewürz selbst gemacht (1 EL Zimt, 1 TL Nelken, ½ TL Kardamom, ½ TL Sternanis (alle Gewürze gemahlen), 1 TL Zucker)

1 daumengroßes Stück Ingwer, Orangenschale

Säfte erhitzen, Gewürze dazu und nach Geschmack ziehen lassen



Gehaltvoller UniversiPunsch

10 cl Jamaika Rum

½ Orangen

2 Stk Kandiszucker

6 Gewürznelken

1 Zimtstange

½ Zitrone

750 ml Wasser

1 l Scotch

1 TL Honig

Whisky und Rum sowie die Früchte und die Gewürze in ein Glas mit Schraubverschluss geben und ca. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Danach in einem großen Topf das Wasser und das Whisky-Gemisch zusammen kurz aufkochen. Zusätzlich kann man mit Zitronensaft, Honig, Zimt und Gewürznelken abschmecken.

Punsch in Gläser abseihen und mit einer Zimtstange und Orangenscheibe dekorieren.

