

Weihnachtspunsch

wissenschaftliches Rezept

Reagenzien für 12 Aliquote zu je 100 ml:

 9,4 cm ³ <i>Zingiber officinale</i>	 Sultana Thompson seedless, getrocknet
 1 skl <i>Vanilla planifolia</i>	 <i>Prunus dulcis</i> , grob gehackt
 100 mm <i>Cinnamoni cortex</i>	 C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁
 3 bk <i>Caryophyllus aromaticus</i>	 1 stk <i>Citrus x aurantium</i>
 3 stk <i>Illicum verum</i>	 1 stk <i>Citrus x limon</i>
 3 stk <i>Pimenta officinalis</i>	 750 ml C ₂ H ₅ OH [12-14%] (produziert durch die Fermentation roter Trauben)
 3 skl <i>Amomum cardamomum</i>	 Ethanol [60%] (destilliert aus fermentierter Molasse)

Protokoll:

1. *Zingiber officinale* schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die *Vanilla planifolia* aufschneiden und das Mark herauskratzen.
3. *Vanilla planifolia*, *Zingiber officinale* Scheiben, *Cinnamoni cortex*, *Amomum cardamomum*, *Carophyllus aromaticus*, *Ilum verum* und *Pimenta officinalis* in ein Becherglas füllen.
4. Sultana Thompson seedless und *Prunus dulcis* zu einer Endkonzentration von 50 µg/ml zugeben.
5. C₁₂H₂₂O₁₁ zu einer Endkonzentration von 18,25 mM zugeben.
6. Mit 200 ml flüssigem *Citrus x aurantium* und 50 ml *Citrus x limon* mischen.
7. 750 ml C₂H₅OH [12-14%] zugeben.
8. Für 30 min bei 95°C inkubieren. Achtung: Die Lösung darf den Siedepunkt nicht erreichen.
9. Feststoffe mittels Faltenfilter abfiltrieren.
10. Die Lösung mit 1/5 Volumen 60% Ethanol verdünnen. Alternativ kann ein flüssiger Auszug von *Camellia sinensi* verwendet werden.
11. Die nun fertige Lösung in 100 ml Proben aliquotieren.

Notiz: Weihnachtspunsch sollte vor dem Gebrauch immer frisch hergestellt werden. Wenn notwendig, für einige Minuten erwärmen.

Abkürzungen:

bk - Blütenknospe
mM - millimolar
skl - Samenkapsel
stk - Stück