

# Friesischer Teepunsch | Köm-Punsch

Ein einfaches Getränk für die kalte Jahreszeit, das es aber in sich hat!

**Der De geele Köm-Punsch ist in Nordfriesland und Ostfriesland der Klassiker, wenn es um Teepunsch geht. Der Köm ist ein Art Aquavit. Die gelbe (geelee) Variante ist ein Korn, das mit Kräutern und Gewürzen, wie etwa Kümmel und Anis, verfeinert wird. Rund um diese Spirituose hat sich in der nordischen Region eine ganz eigene Trinkkultur entwickelt. So gibt es etwa die passenden De geele Köm Punschassen und eine Art Teekännchen im gleichen Look zum nachschenken.**

## Zutaten

- Heißer schwarzer Tee
- Kandis nach Geschmack
- De geele Köm

## Zubereitung

- Etwas Kandis in eine Tasse geben.
- Die Tasse zu 2/3 mit heißem Tee füllen.
- Mit De geele Köm auffüllen.
- Sofort heiß servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/friesischer-teepunsch-koem-punsch/>