

Lieblings-Glühwein

© OZ-Verlags-GmbH Bildhochzeile: New Media Images



SCHWEDISCHER GLÜHWEIN

Sie benötigen:

- 1L Rotwein
- 80 ml Rum (variabel)
- 100 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 20 g frischer Ingwer
- 2 TL Kardamom-Pulver
oder ca. 6 Kardamom-Kapseln)
- 4 Nelken
- 100 g Rosinen
- 50 g abgezogene Mandelstifte

So geht´s:

1. Zuerst den Rotwein mit Rum, Zucker und der Zimtstange in einen Kochtopf geben. **2.** Dann das Kardamom-pulver dazugeben. Haben Sie Kardamomkapseln, dann diese vorher in einem Mörser zerstoßen. **3.** Den frischen Ingwer in Scheiben schneiden und zum Rotwein dazu geben. **4.** Nelken und Rosinen in den Wein geben. **5.** Jetzt den Glögg erhitzen, dabei rühren - aber nicht kochen lassen. Den Glögg erst vom Herd nehmen, wenn sich der Zucker aufgelöst hat. **6.** Den Glögg über Nacht ziehen lassen und dann den Glögg durch ein Sieb geben. Für Liebhaber können die Rosinen drin bleiben, dann nur die Gewürze herausnehmen. **7.** Vor dem Servieren wird der der Glögg erhitzt - aber nicht zum Kochen bringen - und es werden die Mandelstifte dazu gegeben.

Alternativen: Der Kinder Glögg

1. Hier verwenden Sie anstatt von Rum und Rotwein roten Traubensaft, Wasser und eine Tasse schwarzen Tee. **2.** Dann Gewürze dazugeben.