

Selbstgemachter Glühwein

Rezept für 1 Liter

ZUTATEN:

8 Kardamomkapseln
1 l trockener Rotwein
6 Gewürznelken
1 Zimtstange
3 Sternanis
Schale von ½ Bio-Orange
Zucker
blanchierte Mandeln und Rosinen



©Andrea Kramp&Bernd Gölling für ZS Verlag

1 Die Kardamomkapseln andrücken. Den Wein in einen Topf geben. Kardamom, Gewürznelken, Zimtstange, Sternanis und die Orangenschale hinzufügen. Den Gewürzwein mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

2 Den Glühwein mit den Gewürzen auf 60 bis 70°C erhitzen und mit Zucker abschmecken.

3 Den heißen Glühwein durch ein Sieb in sterilisierte Glasflaschen füllen. Mandeln und Rosinen in kleine Säckchen verpacken und mit einem Anhänger dekorativ an die Flaschen hängen und verschenken.

4 Zum Servieren die Mandeln und Rosinen in Gläser verteilen und den erwärmten Glühwein dazugeben.

Tipp

Weihnachtliche Gewürze eignen sich auch gut für stimmungsvolle Basteleien. Mit Zimtstangen lassen sich z.B. ganz einfach hübsche Tee licht halter gestalten. Dafür ein Gummiband um ein robustes Glas spannen. Die Zimtstangen evtl. in Stücke brechen und rundum unter das Gummi band schieben. Mehrfach mit einer groben Schnur umwickeln und mit einer Schleife abschließen. Ein Teelicht oder eine Kerze in das Glas stellen (Foto siehe Cover).



Mehr Rezepte in:
"Weihnachten mit den Landfrauen"