



Glögg - Glühwein mit Rosinen und Mandeln

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Ingwer, frisch	20 g
Zimtstange	2 St.
Orangen	1 St.
Rotwein, trocken	750 ml
Rosinen	50 g
Rohrzucker	60 g
Mandeln, ganz	40 g
weißer Rum	40 ml

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. Ingwer schälen und würfeln. Zimtstange zerbrechen. Orange heiß waschen und in Scheiben schneiden. Alles in einen Teefilter geben.
2. In einem Topf Teefilter mit Wein, Rosinen und Zucker erhitzen, aber nicht kochen. 15 Min. zugedeckt ziehen lassen.
3. Mandeln grob hacken und mit Rum auf 4–6 Gläser verteilen. Weinmischung nochmals erhitzen, Gewürze entfernen und Wein mit Rosinen auf die Gläser verteilen. Evtl. mit mehr Zucker abschmecken und nach Belieben mit Zimtstangen garniert servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	360 kcal		
Kohlenhydrate	37 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	3 g	Fette	5 g