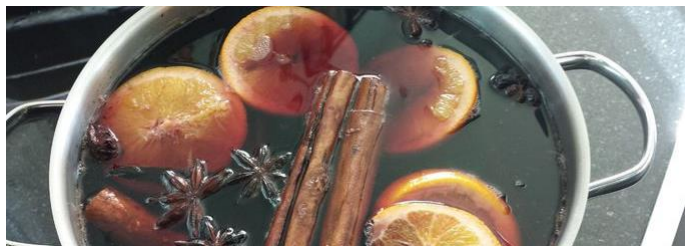




## Glühwein der Übliche



### Das braucht ihr (2 Portionen)

- 500 ml trockenen Bio-Rotwein
- ½ Bio-Orange + 2 Scheiben zur Deko
- ½ Bio-Zitrone
- 2 Gewürznelken
- 1 Stange Zimt
- 2 Stück Sternanis
- 1,5 EL Zucker, Honig oder Agavendicksaft
- 3 Stück Kardamomkapseln nach Geschmack

### So geht es

Orange und Zitrone in Scheiben schneiden, mit dem Rotwein und den Gewürzen in einen Topf geben und auf dem Herd auf mittlerer Stufe erwärmen. Achtung: Nicht kochen, dann verdampft der Alkohol. Vom Herd nehmen und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Vor dem Servieren den Glühwein erneut erwärmen, das gewählte Süßungsmittel dazugeben und den Glühwein durch ein Sieb in 2 Gläser gießen. Zur Deko jeweils eine Orangenscheibe auf den Rand stecken. Fertig.



## Glögg der Skandinavische

### Das braucht ihr (2 Portionen)

- 500 ml trockenen Rotwein
- 75 g braunen Zucker
- 5 Stück Kardamomkapseln
- 5 Stück Gewürznelken
- 2 Stück Sternanis
- 1 Stück Bio-Ingwer
- 50 g Rosinen
- ½ Bio-Orange
- 2 EL Mandelstifte



### So geht es

Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Die halbe Orange abwaschen, die Schale in einen Kochtopf abreiben und 2 Scheiben dazu tun. Ingwer, Zucker, Rosinen und Gewürze sowie den Wein dazugeben und auf dem Herd auf mittlerer Stufe erwärmen. Vom Herd nehmen und ca. eine Stunde ziehen lassen. (Länger ist noch besser.)

Die Gewürze und die Orangenschalen entfernen. Mandelstifte auf Gläser verteilen, und den Glögg einfüllen.

## Adventspunsch der Alkoholfreie

### Das braucht ihr (2 Portionen)

- 125 ml Johannisbeer
- 125 ml Sauerkirschnektar
- 150 ml roter Traubensaft
- 100 ml Apfelsaft
- 2 Stück Kardamomkapseln, Sternanis, Gewürznelken
- 1 Stange Zimt
- 20 ml Zitronen- oder Limettensaft
- Als Deko: 2 Orangenscheiben und Gewürznelken

### So geht es

Alle Zutaten außer dem Zitronensaft in einem Topf erhitzen, vom Herd nehmen und 2 Stunden ziehen lassen. Vor dem Servieren erhitzen, die Gewürze entfernen, den Zitronensaft zufügen und in Gläsern servieren. Als Deko je eine mit Nelken gespickte Orangenscheibe auf den Rand stecken.