

Kurzrezept:

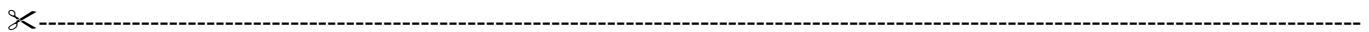
Glögg

Zutaten

1 Flasche	Rotwein (750ml)
50 ml	Vodka
4 EL	Zucker
4	Kardamom Kapseln
1	Zimtstange
2	Nelken
2	Sternanis
10g	Ingwer
½	Vanilleschote
1	Orange

Zubereitung

1. Die Orange in Scheiben schneiden und zusammen mit allen anderen Zutaten in einen Topf mit Deckel geben.
2. Alles erwärmen (nicht kochen), vom Herd nehmen und bei geschlossenem Deckel eine Stunde ziehen lassen.
3. Den Glögg erneut erhitzen und heiß genießen. Am besten mit ein paar Plätzchen oder Spekulatius.



Einkaufsliste

Glögg

<input checked="" type="checkbox"/>		
1 Flasche	Rotwein	
50ml	Vodka	
4 EL	Zucker	
4 Kapseln	Kardamom	
1	Zimtstange	
2	Nelken	
10g	Ingwer	
½	Vanilleschote	
1	Orange	
2	Sternanis	