

## Skandinavischer Glühwein auch Glögg genannt



Stufe 2



Zubereitungszeit: 30 Min.  
Ruhezeit: 2 Std.



### Zutaten:

6 Scheibe(n) Ingwer  
12 TL Kardamom-Pulver  
24 Stck. Nelke(n)  
6 l Rotwein (trocken)  
450 ml Rum  
6 Stck. Zimtstange(n)  
600 g Zucker  
300 g Mandelstifte  
5 Stck. Orange(n)  
600 g Rosinen

Copyright Bild/Rezept © 2018 Le Creuset



Cilio Rührlöffel Toscana Olivenholz



Victorinox Swiss Classic  
Gemüsemesser, 8 cm, schwarz



Le Creuset Schöpföffel



Le Creuset Becher 0,35 Liter in  
kirschrot



SSW Kochtopf Comfort mit  
Glasdeckel

1

Zuerst den trockenen Rotwein mit Rum, Zucker und den Zimtstangen in den Topf geben. Kardamom, frisch geschnittenen Ingwer und Nelken hinzugeben.

2

Alles erhitzen und dabei rühren. Nicht kochen lassen und vom Herd nehmen, sobald sich der Zucker gelöst hat.

3

Den Glögg über Nacht ziehen lassen und dann die Gewürze mit Hilfe eines Siebs herausnehmen.

4

Vor dem Servieren den Glögg erneut erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen.

5

Nach Belieben Rosinen und Mandelstifte in eine Tasse geben und mit dem heißen Glögg übergießen.

6

Wer möchte, kann die Tasse mit Orangenscheiben dekorieren.

Den Glögg am besten einen Tag vor dem Verzehr zubereiten, damit er über Nacht gut durchziehen kann.

Wer keinen Rum zur Hand hat, kann das Rezept auch mit Wodka zubereiten.