

Weihnachtsgetränke Rezepte für Glühwein & Co

INHALT

01. Feuerzangenbowle
02. Lumumba
03. Bratapfelglühwein
04. Weihnachtlicher Eierlikör
05. Jagertee
06. Klassischer Glühwein

Ihr wollt weihnachtliche Getränke wie vom Weihnachtsmarkt, aber dafür nicht das Haus verlassen? Kein Problem: Wir haben die besten Rezepte für euch – von Feuerzangenbowle bis Lumumba. Diese weihnachtlichen Getränke heizen dir zur Adventszeit ordentlich ein.

Koch-Mit wünscht eine schöne Adventszeit!

FEUERZANGEN- BOWLE



Zutaten

- 2 l Rotwein
- 3 Bio-Orangen
- 2 Bio-Zitronen
- 1 Stange Zimt
- 3 Sternanis
- 6 Nelken
- 1 Zuckerhut
- 750 ml Rum mit 54% Alkohol

Zubereitung

Schritt 1

Zuerst den Rotwein in einen großen Topf geben und erhitzen. Währenddessen Orangen und Zitronen waschen und die Früchte in Scheiben schneiden. Nun zusammen mit allen Gewürzen in den Topf mit dem Wein geben und alles bis kurz unter den Siedepunkt erhitzen.

Schritt 2

Sobald alles schön heiß ist, den Herd auf kleinste Flamme stellen oder den Topf auf ein Rechaud, ein Stövchen oder einen Gaskocher stellen. Diesen stellst du so ein, dass er den Topf konsequent warm hält. Nun die Feuerzange oder ein Backofenrost auf den Topf legen und den Zuckerhut darauf setzen.

Schritt 3

Mit einer Schöpfkelle den Rum über den Zuckerhut gießen und anschließend anzünden. Nach kurzer Zeit beginnt der Zucker langsam in den Topf zu tropfen. Dann ist der richtige Moment, um mit dem Servieren zu beginnen. Achte darauf, dass der Rum fast vollständig verbrennt, bis du wieder etwas Alkohol über den Zuckerhut gießt. Das Feuer sollte allerdings nie ganz erlöschen.



Lumumba

Rezept für Tote Tante

Zutaten

- 1,3 l Milch
- 100 g Schokolade
- 6 EL Trinkschokolade oder Kakao
- 200 ml Rum
- 150 ml Sahne
- ½ Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Schritt 1

Zuerst die Milch in einen kleinen Topf geben und vorsichtig erhitzen, damit sie nicht anbrennt. Währenddessen die Schokolade grob hacken und die Stücke zur Milch geben, in der sie nun schmelzen dürfen. Sobald sich alles aufgelöst hat, die Trinkschokolade hinzugeben und alles mit einem Schneebesen verrühren.

Schritt 2

Sobald die Schokomilch stückchenfrei und cremig ist, den Rum und das Salz hineinrühren und den Topf vom Herd nehmen. Nun darf der Lumumba noch etwas ziehen.

Schritt 3

Die Sahne in eine Schüssel geben und fest aufschlagen. Dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. Jetzt die Tote Tante nur noch auf die Tassen verteilen, die Schlagsahne mit einem Esslöffel hineingeben und nach Wunsch noch mit etwas Kakao bestreuen. Dann heißt es nur noch: Genießen.



Bratapfelglühwein

Fruchtiges Rezept

Zutaten

- 750 ml Weißwein
- 600 ml Apfelsaft
- 2 EL Zitronensaft
- 3 Nelken
- 2 Zimtstangen
- 1 Sternanis
- 1 Vanilleschote
- 2 Äpfel
- 4 EL Zucker
- 150 ml Calvados

Zubereitung

Schritt 1

Als Erstes setzt du einen großen Topf auf den Herd und füllst Weißwein, Apfel- und Zitronensaft hinein. Auf mittlerer Stufe langsam erhitzen. Dabei Nelken, Zimtstangen und Sternanis in den Mix geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden, auskratzen und Mark und Schote in den Topf geben. Nun alles einmal aufkochen und ziehen lassen.

Schritt 2

Äpfel waschen und entkernen. In Scheiben schneiden oder mit einem Sternausstecher zu kleinen Apfelsternen ausstechen. Die Apfelstücke dann zusammen mit Zucker und Calvados in eine Pfanne geben, auf mittlerer Stufe erhitzen und 7 Minuten ziehen lassen.

Schritt 3

Danach kommt die Mischung ebenfalls in den Topf mit dem Glühwein. Gut umrühren und alles noch einmal 5 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss den Bratapfelglühwein servieren.



Weihnachtlicher Eierlikör

Zutaten

- 1 l Milch
- 1 l fettreduzierte Sahne
- 600 ml Rum
- 300 g Zucker
- 12 Eigelb
- 5 Nelken
- 2 Teelöffel Vanille-Aroma
- 1 Teelöffel Zimt
- 1/2 Teelöffel Muskat

Zubereitung

Schritt 1

Als erstes die Milch mit den Nelken und dem Zimt in einen Topf geben und vorsichtig unter Rühren erhitzen. Die Eier trennen. Das Eiweiß brauchen wir hier nicht – Backe daraus doch leckere Kokosmakronen! Die Eigelbe und den Zucker in einer großen Schüssel aus Metall mit einem Schneebesen glatt rühren.

Schritt 2

Nun die warme Milch vorsichtig hinzufügen und dabei rühren. Den Eierlikör über einem Wasserbad erhitzen. (Er darf dabei aber nicht aufkochen, damit das Ei nicht stockt!) Unter der Wärmeeinwirkung schlägst du die Masse auf, bis sie dicklich wird. Das dauert fünf bis zehn Minuten.

Schritt 3

Anschließend die Nelken entfernen und die Masse abkühlen lassen. Dann den Rum und die Sahne sowie Vanille-Aroma und Muskat hinzufügen und über Nacht kalt stellen.

Schritt 4

Am nächsten Tag kann der weihnachtliche Eierlikör mit Schlagsahne, Kakaopulver und einer Zimtstange angerichtet oder in kleine Geschenkflaschen abgefüllt werden.



Jagertee Glühwein mit Tee

Zutaten

- 1 l Wasser
- 5 Beutel schwarzer Tee
- 550 ml Rotwein
- 2 Zimtstangen
- 4 EL Zucker
- 7 Nelken
- 100 ml Rum
- 100 ml Obstler

Zubereitung

Schritt 1

Gut 1 Liter Wasser in einen großen Topf füllen und zum Kochen bringen. Sobald es heiß genug ist, den schwarzen Tee hineinhängen und die Temperatur runterdrehen. Der Tee soll heiß bleiben, aber nicht mehr kochen. Für 3 Minuten ziehen lassen.

Schritt 2

Wenn die 3 Minuten um sind, die Teebeutel entfernen. Den Rotwein, die Zimtstangen, den Zucker und die Nelken hinzufügen. Gut durchrühren, damit sich der Zucker schön verteilt, und alles für weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Schritt 3

Zimt und Nelken entfernen, Rum und Obstler hinzugeben und noch einmal kräftig durchrühren. Jetzt ist der Jagertee bereit zum Servieren.

GLÜHWEIN

KLASSISCHES REZEPT



Zutaten

- 8 Kardamomkapseln
- 10 Nelken
- 10 Pimentkörner
- 1 TL Koriandersaat
- 4 Sternanis
- 1 TL Anissaat
- 1 l trockener Rotwein
- 3-4 Orangenscheiben
- 1 Stange Zimt
- 5 EL Zucker

Zubereitung

Schritt 1

Kardamomkapseln mit der breiten Seite eines großen Messers aufdrücken. Kardamom, Nelken, Piment, Sternanis, Zimtstange, Koriander und Anissaat in einen Teebeutel oder in ein kleines Teesieb geben.

Schritt 2

Rotwein und 500 ml Wasser mit den Gewürzen zugedeckt aufkochen. Inzwischen die Orange heiß abwaschen, trocknen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zum Wein geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Minuten ziehen lassen.

Schritt 3

Zum Schluss den Glühwein nach Belieben mit Zucker abschmecken und servieren.





Impressum

Verantwortlich für das Angebot:
gemäß § 5 Telemediengesetz
sowie § 55 Abs. 1 Rundfunkstaatsvertrag:
MMS E-Commerce GmbH

Media-Saturn-Str. 1, 85053 Ingolstadt
Geschäftsführer: Timo Emmert, Jörg Bauer
Eingetragen im Handelsregister des Amtsgerichts
Ingolstadt unter HRB 3479; USt ID: DE233830101

Gerne können Sie sich mit uns in Verbindung setzen:

E-Mail: koch-mit@mediamarkt.de
Fax: +49 (841) 634 - 1179

Verantwortlich gemäß § 55 Abs. 2 Rundfunkstaatsvertrag:
Timo Emmert, Jörg Bauer
Media-Saturn-Str. 1, 85053 Ingolstadt

Jugendschutzbeauftragter gemäß § 7 JMStV ist Herr Mircafar Mirzayev.
Für Fragen zum Jugendschutz kontaktieren Sie uns gern per
E-Mail an Jugendschutz@media-saturn.com
Vertrieb und Marketing Koch-Mit.de
Geschäftsführer MMS E-Commerce GmbH
Media-Saturn-Str. 1, 85053 Ingolstadt

Alle Rezepte sind Eigentum von Koch-Mit.de. Dieses Dokument ist nur für
den privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht vervielfältigt werden.

Bildquellen:

Seite 1+2: [@stock.adobe.com/Chan2545](https://stock.adobe.com/Chan2545)
Seite 3: [@gettyimages/Mariha-kitchen](https://gettyimages.com/Mariha-kitchen)
Seite 4: [@stock.adobe.com/linda_kopitz/EyeEm](https://stock.adobe.com/linda_kopitz/EyeEm) & [@stock.adobe.com/ricka_kinamoto](https://stock.adobe.com/ricka_kinamoto)
Seite 5: [@gettyimages.de/Arx0nt](https://gettyimages.de/Arx0nt)
Seite 6: [@stock.adobe.com/Sunny_Forest](https://stock.adobe.com/Sunny_Forest)
Seite 7: [@gettyimages.com/brebca](https://gettyimages.com/brebca)
Seite 8: [@stock.adobe.com/Chan2545](https://stock.adobe.com/Chan2545)
Seite 9: [@stock.adobe.com/nesavinov](https://stock.adobe.com/nesavinov) & [@istock.com/nndanko](https://istock.com/nndanko)
Seite 10: [@stock.adobe.com/karepa](https://stock.adobe.com/karepa)
Seite 11+12: [@gettyimages.de/MelanieMaya](https://gettyimages.de/MelanieMaya)