Glögg mit Rosinen, Mandeln und Vanille

Getränke » Punsch

Zutaten (4 Gläser)

» 1l Rotwein
» 100g Rosinen
» 100g Mandeln
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 1/2 TL Kardamom
» 1 Zimt-Stange(n)
» 50g Zucker (braun)
» 50ml Weinbrand

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Wein, Rosinen, Mandeln, Vanillinzucker, Kardamom und Zimtstange in einen Topf geben, erhitzen und auf kleiner Flamme ca. 10min ziehen lassen.

2. Zucker in einen zweiten kleinen Topf geben und mit dem Weinbrand übergießen. Mit einem langen Streichholz anzünden und den Zucker dabei vollständig schmelzen lassen. Die Zucker-Weinbrand-Mischung zum Rotwein geben, unterrühren und auf vier Gläser verteilen. Jeweils mit einem Löffel servieren.

Nährwerte: 470kcal/E6g/F14g/KH38g pro Glas

angelegt am: 10.07.2004 Rezept-Nr: 1158

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke