

ADVENTSKALENDER

Türchen 15

Die Adventsklassiker: Glühwein und Punsch

Im heutigen Türchen findet ihr die Rezepte für zwei absolute Adventsklassiker: Glühwein und Punsch. Punsch - kaum ein anderes Getränk eignet sich mehr, um es sich damit abends auf dem Sofa gemütlich zu machen. Dazu noch ein paar Plätzchen auf einem Teller. Im Hintergrund läuft Weihnachtsmusik oder ihr schaut einen Film oder eine Serie, unterhaltet euch mit euren Freunden oder der Familie und genießt diese weihnachtliche Atmosphäre. Ihr wollt auch so einen Abend erleben? Dann findet ihr heute das Rezept zu einem leckeren Punsch. Als Alternative auch noch ein Rezept für einen Glühwein. Kombiniert mit den Plätzchenrezepten aus Türchen 9 und 12 steht einem gemütlichen Adventsabend nichts mehr im Weg.

Die druckerfreundliche Version befindet sich wie immer auf der letzten Seite des Dokuments.

Punsch

Zutaten für 1 Liter:

500 ml	Wasser
3 TL	Früchtetee oder Apfeltee
400 ml	Traubensaft oder Apfelsaft
1/2 Stange	Zimt
3	Nelken
1	Bio-Orange
je nach Bedarf	Zucker oder Honig

Zubereitung

Setze Wasser für den Tee auf und lasse den Tee entsprechend der Packungsbeilage ziehen. Gieße den Fruchtsaft in einen Topf, füge die Gewürze hinzu und erwärme den Saft, ohne ihn zu kochen. Presse die Orangen aus und gieße den Orangensaft dazu. Entferne die Gewürze aus dem Saft und gieße den Tee dazu.

Schmecke den Punsch mit Honig/Zucker ab.

Glühwein

Zutaten für 4 Portionen:

1 Liter	Rotwein, trocken
2 große	Orangen
1	Zitrone, Schale davon
3 EL	Rohrzucker

Gewürze nach Belieben (bspw. 2 Zimtstangen; 7 Gewürznelken; 3 Sternanis; 1 Vanilleschote)

Zubereitung

Zuerst die erste Orange in Scheiben schneiden, den Saft der zweiten Orange auspressen. Von der Zitrone nur die Schale verwenden, wobei hier ein paar Streifen benötigt werden. Je nach Geschmack kann auch etwas Saft der Zitrone zum Glühwein hinzugeben werden. Die Vanilleschote in der Mitte teilen und das Mark der Vanilleschote mit dem Messer vorsichtig entfernen - sowohl Mark als auch Schote werden mit gekocht. Nun alle Zutaten in einen Kochtopf geben, auf niedriger Temperatur eine Stunde zugedeckt ziehen lassen. Der Glühwein darf nicht kochen, da der Alkohol ansonsten verdampft.

Guten Appetit!

Glühwein & Punsch

Im heutigen Türchen findet ihr die Rezepte für zwei absolute Adventsklassiker: Glühwein und Punsch. Punsch - kaum ein anderes Getränk eignet sich mehr, um es sich damit abends auf dem Sofa gemütlich zu machen. Dazu noch ein paar Plätzchen auf einem Teller. Im Hintergrund läuft Weihnachtsmusik oder ihr schaut einen Film oder eine Serie, unterhaltet euch mit euren Freunden oder der Familie und genießt diese weihnachtliche Atmosphäre. Ihr wollt auch so einen Abend erleben? Dann findet ihr heute das Rezept zu einem leckeren Punsch. Als Alternative auch noch ein Rezept für einen Glühwein. Kombiniert mit den Plätzchenrezepten aus Türchen 9 und 12 steht einem gemütlichen Adventsabend nichts mehr im Weg.

Punsch

Zutaten für 1 Liter:

500 ml	Wasser
3 TL	Früchtetee oder Apfeltee
400 ml	Traubensaft oder Apfelsaft
1/2 Stange	Zimt
3	Nelken
1	Bio-Orange
je nach Bedarf	Zucker oder Honig

Zubereitung

Setze Wasser für den Tee auf und lasse den Tee entsprechend der Packungsbeilage ziehen. Gieße den Fruchtsaft in einen Topf, füge die Gewürze hinzu und erwärme den Saft, ohne ihn zu kochen. Presse die Orangen aus und gieße den Orangensaft dazu. Entferne die Gewürze aus dem Saft und gieße den Tee dazu.

Schmecke den Punsch mit Honig/Zucker ab.

Glühwein

Zutaten für 4 Portionen:

1 Liter	Rotwein, trocken
2 große	Orangen
1	Zitrone, Schale davon
3 EL	Rohrzucker

Gewürze nach Belieben (bspw. 2 Zimtstangen; 7 Gewürznelken; 3 Sternanis; 1 Vanilleschote)

Guten Appetit!

Zubereitung

Zuerst die erste Orange in Scheiben schneiden, den Saft der zweiten Orange auspressen. Von der Zitrone nur die Schale verwenden, wobei hier ein paar Streifen benötigt werden. Je nach Geschmack kann auch etwas Saft der Zitrone zum Glühwein hinzugeben werden. Die Vanilleschote in der Mitte teilen und das Mark der Vanilleschote mit dem Messer vorsichtig entfernen - sowohl Mark als auch Schote werden mit gekocht.

Nun alle Zutaten in einen Kochtopf geben, auf niedriger Temperatur eine Stunde zugedeckt ziehen lassen. Der Glühwein darf nicht kochen, da der Alkohol ansonsten verdampft.