

Hallo ihr Lieben,

um euch die Möglichkeit zu geben, euch angemessen auf das Online-Glöggfest vorzubereiten, haben wir uns die Mühe gemacht und unser Glöggrezept für eine kleinere Menge modifiziert!

Ihr braucht:

1-2 Flaschen Rotwein  
60 ml Sherry  
60 ml Korn (kann auch durch anderen klaren Alkohol ersetzt werden)  
35 g Zucker  
1/4 Zitrone (ungespritzt)  
1/4 Orange (ungespritzt)  
20 g Sultaninen  
Sternanis  
Nelken  
Kardamompulver  
Zimtstangen  
Außerdem: ca. 1/2 Packung Mandelstifte

Zubereitung:

Am Morgen vorher:

1. Etwa 200 ml Wein in einen kleinen Kochtopf geben.
2. Orangen und Zitronen in eher kleine Stücke schneiden und in den Topf geben.
3. Gewürze und Sultaninen in ein Teesieb geben und einhängen.
4. Kurz aufkochen lassen.
5. Bis zum Abend stehen und ziehen lassen.

Am Abend:

1. Sud abschmecken. Wenn er nicht stark genug ist, ein wenig mehr Gewürze hinzugeben.
2. Zucker und restlichen Wein, Sherry und Korn hinzugeben.  
-> je nach Weinsorte kann auch mehr Zucker vonnöten sein (besonders bei trockenen Weinen z.B.)
3. Nach Bedarf Mandelstifte und Sultaninen mit in die Tasse geben.
4. Reichlich davon beim Glöggfest trinken.

PS: wenn der Aufwand zu groß scheint, können natürlich auch einfach alle Zutaten zusammen erwärmt werden, ohne Sud. Schmeckt natürlich etwas weniger gut und ziehen lassen empfiehlt sich dennoch, geht aber schneller ;)

Wir freuen uns auf euch!

Eure Institutsgruppe