

Ein Stückchen Weihnachtsmarkt für Zuhause

Ein Punsch oder Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt gehört für Viele zur Vorweihnachtszeit dazu. In diesem Jahr müssen wir alle darauf verzichten. Holt Euch ein bisschen Weihnachtsmarkt-Feeling nach Hause: Das 10. Türchen beschert Euch heute drei leckere Rezepte für Weihnachtsgetränke. Sucht Euch Eure Lieblingsweihnachtstasse heraus und schlürft das Getränk Eurer Wahl. Dazu nur noch die passende Musik oder der passende Film und einem weihnachtlichen Abend steht nichts mehr im Weg!

#rhedeimadvent

Glühwein-Bowle

Rezept



Zutaten

1 Granatapfel • 720 ml Schattenmorellen, 1 Glas • 100 ml roter Traubensaft • 500 ml Glühwein • 100 ml weißer Rum • 2-3 Prisen Muskatnuss, gemahlen

Zubereitung

- Granatapfel halbieren und mit Hilfe einer Zitronenpresse Kerne und Saft herauslösen. Kirschen abgießen und den Saft auffangen*
- Säfte, Glühwein und Rum unter Rühren erwärmen (nicht kochen)*
- Glühweinbowle mit Muskat würzen, mit Granatapfelkernen und Kirschen in einen Bowletopf geben und heiß servieren.*

Kinderpunsch

Rezept



Zutaten

*1 l Wasser • 3 Beutel Früchtetee • 500 ml klarer Apfelsaft •
2 Zimtstangen • 6 - 7 Nelken • 50 g brauner Zucker •
1-2 Pck. Vanillezucker • 1 Zitrone • 1 Orange*

Zubereitung

- Wasser aufkochen, Teebeutel zugeben und 5-8 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen.*
- Apfelsaft, Gewürze, Zucker und Vanillezucker zugeben.*
- Zitrone auspressen. Orange heiß abwaschen, trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden. Einige Scheiben zum Garnieren beiseitelegen. Zitronensaft und Orangenscheiben zufügen.*
- Alle Zutaten zirka 10 Minuten bei niedriger Hitze (nicht kochend) ziehen lassen. Heiß servieren und nach Belieben mit den übrigen Orangenscheiben und/oder Zimtstangen garnieren.*

Lebkuchen- Weihnachtslikör Rezept



Zutaten

250 ml brauner Rum • 2 EL Nuss-Nougat-Creme (80 g) •
500 ml Schlagsahne • 3 gestrichene TL Lebkuchengewürz •
100 g Puderzucker

Zubereitung

- Nuss-Nougat-Creme in eine Schüssel geben und den Rum langsam unterrühren. (Creme soll sich auflösen).
- Sahne langsam unterrühren. Puderzucker und Lebkuchengewürz dazugeben und so lange rühren, bis der Puderzucker sich aufgelöst hat.
- Den Likör durch ein Küchentuch oder einen Kaffeefilter gießen.
- In eine Glasflasche füllen und in den Kühlschrank stellen. Vor jedem Verkosten kräftig durchschütteln. Vor dem ersten Servieren sollte der Likör über Nacht im Kühlschrank ruhen.