

22 heiße und kalte Drinks für den Winter



Hot & Cool
22 WINTER DRINKS

Ein würziger Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt gehört in der Winterzeit allemal dazu. Doch auch zu Hause lassen sich leckere Heißgetränke und kühle Drinks zaubern, die dich durch die kalten Wintertage bringen. Wir haben die besten Rezepte für dich hier zusammengestellt.

Winterdrinks mit Alkohol

Klassischer Glühwein

Keine Adventszeit ohne Weihnachtsmarkt und kein Weihnachtsmarkt ohne Glühwein. Aber draußen in der Kälte stehen? Zuhause ist es doch viel gemütlicher. Also mach deinen Glühwein selbst. Im Warmen sorgt der gleich für doppelte Glü(h)cksgefühle! [Zum Rezept](#)



[Klassischer Glühwein](#)

Weißer Vanille-Glühwein

Du träumst von weißer Weihnacht? Dann hol sie dir mit weißem Glühwein aus trockenem Weißwein, Orangensaft und Vanille ins Glas. Dann wird der Traum Schluck für Schluck schneller wahr, als du zu hoffen gewagt hast. [Zum Rezept](#)



[Weißer Vanille-Glühwein](#)

Gewürzglühwein mit Piment und Anis

Ob pur, mit Schuss oder als Kinderpunsch - im Winter gehört das tiefrote Heißgetränk einfach dazu. Wer Glühwein mag, wird dieses Rezept lieben! In nur wenigen Schritten lässt sich der klassische Punsch aus braunem Zucker, Rotwein und Orange mit den richtigen winterlichen Gewürzen ganz einfach verfeinern. [Zum Rezept](#)

22 heiÙe und kalte Drinks für den Winter



Gewürzglühwein Marta Jerzynska | Stylesandbox

Weißer Glühwein mit Zitrone

Weißwein-Liebhaber aufgepasst! Mit diesem Rezept zauberst du eine spannende Abwechslung zum klassischen (roten) Glühwein. Frisch gepresster Saft von Orangen und Zitronen verleiht dem Heißgetränk eine spritzige Note und sorgt für einen angenehmen, nicht zu süßen Geschmack. [Zum Rezept](#)



Weißer Glühwein Petra Gschwendtner | Pixi mit Milch

Glögg – Glühwein aus Schweden

Die schwedische Antwort auf den deutschen Glühwein lautet Glögg! Und den solltest du unbedingt mal probieren und dich vom traditionellen skandinavischen Adventsgetränk mit Rosinen und Mandeln Schluck für Schluck verzaubern lassen. [Zum Rezept](#)



Glögg - schwedischer Glühwein

Glühwein mit Cranberries

Cabernet Sauvignon, Merlot oder Zinfandel – klingt nach einer perfekten Grundlage für einen leckeren, selbstgemachten Glühwein. Bei diesem Rezept sind Cranberries mit von der Partie, die dem Punsch mit ihrem säuerlichen Geschmack eine erfrischende Note verleihen. [Zum Rezept](#)



Glühwein mit Cranberries

Merry Moscow Mule

Warum solltest du in der kalten Jahreszeit auf deinen Lieblingsdrink verzichten? Nur weil er besser in die warme Tage passt? Bereite deinen Moscow Mule einfach mit Cranberrysaft und fruchtiger Orange statt mit kühler Gurke zu, so wird er richtig wintertauglich! [Zum Rezept](#)

22 heiße und kalte Drinks für den Winter



Merry Moscow Mules

Kürbis-Martini

Das wird unser Lieblingscocktail diesen Winter: Zu püriertem Kürbis, geben wir noch Rum, Sahne und Milch dazu und dann wird alles geschüttelt, nicht gerührt! Auf den Rand kommen Zucker, Kekskrümel und Zimt und obendrauf eine Zimtstange und geriebene Muskatnuss!

Zum Rezept



Kürbis-Martini

Apfel-Cidre-Sangria mit Amaretto

Heißgetränke werden in der kalten Jahreszeit meistens bevorzugt, aber auf ein kühles Gläschen ab und zu musst du trotzdem nicht verzichten. Denn dieser leckere Apfel-Cidre-Sangria ist dank Zimtstangen, Anis und Amaretto winterlich, würzig und trotzdem wunderbar erfrischend.

Zum Rezept



Apfel-Cidre-Sangria

Hot Buttered Rum mit Kürbis

Diese Kreation ist etwas aufwendiger in der Herstellung, dafür allerdings jede Mühe wert. Die selbstgemachte Kürbisbutter aus Apfelsaft, Hokkaidokürbis, Rohrzucker, Nelken, Ingwer und Muskatnuss verleiht dem Punsch eine würzige Note. Während der Zubereitung verbreitet sich ein herrlicher Duft in der Küche – genau das richtige für verregnete, graue Wintertage! Zum Rezept



Buttered Rum mit Kürbis

Adventspunsch

Auch wenn Weihnachten direkt vor der Tür steht – für einen Adventspunsch ist es nie zu spät! Die Variante aus einer Schwarz- und Früchteteemischung überzeugt mit feinen Nuancen von Kardamom und Zimt und schmeckt sogar auch kalt! Die süßen Sterne hat Bloggerin Corinne mit einem Keksausstecher aus Apfelscheiben hergestellt

22 heiße und kalte Drinks für den Winter

und empfiehlt, den Punsch zusammen mit Lebkuchen zu genießen. [Zum Rezept](#)



[Adventspunch](#) Corinne Bernegger | Coco's Cute Corner

Clermont Apple Sour

Wie beim Original bilden Whisky Sour, Bourbon, Zitronensaft und Zuckersirup die Grundlage. Aber um den Drink tauglich für die kalte Jahreszeit zu machen, wird er mit frischen Äpfeln, Zitrusnoten und Zimt getuned. Statt mit Eiweiß wie im Klassiker wird das Ganze dann mit einem cremigen Apfel-Cidre Espuma getoppt. So lassen sich auch trübe Wintertage bestens überstehen! [Zum Rezept](#)



[Clermont Apple Sour](#)

Alkoholfreie Winterdrinks

Alkoholfreier Apfel-Glühwein

In der Weihnachtszeit ist Glühwein einfach ein Muss. Aaber er muss ja nicht immer mit Schuss sein – Frei von Alkohol und mit fruchtiger Apfelnote präsentiert sich diese Alternative. Und die darf jeder genießen, wann immer er möchte! [Zum Rezept](#)



[Alkoholfreier Apfel-Glühwein](#)

Matcha-Latte mit Sahne-Honig-Topping und Zimt

Dieser köstliche Matcha-Latte mit einem Sahne-Honig-Topping und Zimt bringt Farbe in die grauen Tage, einen wunderbar süß-herben Geschmack auf die Lippen und ist dabei auch noch gesund. Der Winter kann kommen! [Zum Rezept](#)



[Matcha-Latte mit Sahne-Honig-Topping](#)

22 heiße und kalte Drinks für den Winter

Selbstgemachter Chai Latte

Die kalte Jahreszeit hat begonnen? Dann kannst du es dir endlich so richtig gemütlich machen. Selbstgemachter Chai Latte mit heißer Milch, winterlichen Gewürzen und schwarzem Tee wärmt von Innen und sorgt für den richtigen Wohlfühlfaktor. [Zum Rezept](#)



[Chai Latte selber machen](#)

Heiße Chai-Schokolade

Chai-Tee konnte mit seiner würzigen Aromatik aus Orangenschalen, Ceylon-Zimt, Ingwer, Kardamom, Pfeffer, Sternanis und Gewürznelken schon viele Herzen für sich gewinnen. Mit Zartbitterschokolade und Milch entsteht eine köstliche Variante zum bekannten Teegetränk. Nicht zu süß und wärmt von Innen. [Zum Rezept](#)



[Heiße Chai-Schokolade](#) Sarah J. Kempt | Twenty Second of May

Heiße Kokos-Schokolade

Kokosmilch, -Flocken und sogar -Sirup - was will ein Kokos-Fan mehr? Schokolade! Bei diesem Rezept vereinen sich die süßen Verführungen und ergeben eine köstlich heiße Trinkschokolade. Bloggerin Christin ist ganz aus dem Häuschen und kann diese Kreation noch gar nicht fassen. Ausprobieren und genießen! [Zum Rezept](#)



[Heiße Kokos-Schokolade](#) Christin Bischoff | Chocolateandonions

Caffè-Maronen-Latte

Diese kleine Kaffeeköstlichkeit ist dafür gemacht, dir einen regnerischen, nasskalten Tag zu versüßen. Maronensirup, heiß aufgeschäumte Milch und ein Schuss Espresso – fertig ist der Caffè-Maronen-Latte. Der schmeckt auf der Couch am besten. [Zum Rezept](#)

22 heiße und kalte Drinks für den Winter



Caffé-Maronen-Latte

Gesalzener Karamell-Latte

Nach es dir im Winter zu Hause so richtig gemütlich mit diesem gesalzenen Karamell-Latte! Einfach Kaffee zubereiten, Milch mit aromatischen Gewürzen erwärmen, Sahne obendrauf, Strohalm rein und ab damit auf die Couch! [Zum Rezept](#)



Karamell-Latte

Heißer Punsch

Bloggerin Saskia zieht einen gemütlichen Abend zu Hause mit Freunden einem Besuch auf dem vollen Weihnachtsmarkt vor. Kann man verstehen, wenn sie diesen Punsch serviert. Ein leckerer Früchtetee mit Apfelsaft, Orange und Zimt ist eine schöne Alternative zum alkoholhaltigen Glühwein. Zum Schluss verfeinern Granatapfelperlen den heißen Punsch und sorgen für eine süße Überraschung. [Zum Rezept](#)



Heißer Punsch für kalte Tage Saskia Wanner | Saskia rund um die Uhr

Vegane heiße Schokolade

In Weiß, mit Kokos oder mit Chai-Tee - Trinkschokolade kann mit den unterschiedlichsten Zutaten zubereitet werden. Dieses Rezept bietet sogar eine besonders ernährungsbewusste Variante: Heiße vegane Schokolade aus Mandelmilch – im Handumdrehen selbst gemacht und einfach lecker! [Zum Rezept](#)



Vegane heiße Schokolade

22 heiße und kalte Drinks für den Winter

Hot White Chocolate

Heiße Schokolade – allseits bekannt und geliebt. Doch was ist das? Heiße weiße Schokolade? Ganz genau! Mit diesem Rezept zauberst du leckere kleine Schokowürfel, die sich in warmer Milch wieder schmelzen lassen. Die weiße Variante der süßen Köstlichkeit eignet sich genauso gut wie das Original für herrlich aromatische Trinkschokolade. [Zum Rezept](#)



[Hot White Chocolate](#) Rabea B. | The golden kitz