

## Glögg - Die Glühweinvariante aus Schweden

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

120  
Min.

NIVEAU



vermengen und in einem Topf erhitzen. Ca. 2 Stunden köcheln lassen.

- 2 -

Glühwein durch ein Sieb abgießen und mit Mandeln servieren.

### Zutaten für 4 Portionen

750 ml trockener Rotwein  
250 ml Wodka  
200 g brauner Zucker  
20 Kardamomsamen  
10 Nelken  
1 Orange  
1 Zimtstange  
1 Ingwerstück (ca. 3 cm)  
70 g Rosinen  
1 Sternanis

#### Für die Deko

gehobelte Mandeln (nach Belieben)

Die schwedische Antwort auf den deutschen Glühwein lautet Glögg! Und den solltest du unbedingt mal probieren. Denn das traditionelle skandinavische Adventsgetränk schmeckt dank Rosinen und Mandeln ganz besonders lecker und ist hier nach dem ersten Schluck garantiert so beliebt wie im Norden!

- 1 -

Orangenschale abreiben. Mit den restlichen Zutaten