

Glühwein-Rezepte: 8 würzige Winterboten von klassisch bis alkoholfrei



Glühwein gehört auf den Weihnachtsmarkt wie Kugeln an den Weihnachtsbaum und Plätzchen in die Adventszeit. Aber warum das schöne Weihnachtsmarkt-Feeling nicht einfach mal nach Hause holen? Mit den richtigen **Glühwein-Rezepten** wird es in deinen eigenen 4 Wänden herrlich hyggelig! Ich verspreche dir, bei diesen würzigen Winterboten ist für jeden Geschmack etwas dabei: Ob **klassisch**, mit **Weißwein** oder **alkoholfrei**. Dazu noch ein paar **Weihnachtsmarkt-Leckereien** und du kannst deine eigene Weihnachtsmarkt-Bude eröffnen. Worauf wartest du noch? Schlüpf unter deine Kuscheldecke und glüh dich glücklich!

Glühwein-Klassiker

Das Beliebteste der Glühwein-Rezepte ist eindeutig der Klassiker mit Rotwein. Schmeckt würzig, riecht nach Weihnachtsmarkt – und gibt's jetzt auch bei dir zu Hause. Ein bisschen Zimt, ein wenig Sternanis, eine Prise Kardamom ... noch etwas Fingerspitzengefühl beim Erhitzen – und dein selfmade Glühwein kann ganz sicher mit dem aus den Holzbuden mithalten. [Zum Rezept](#)



Glühwein

Weißer Vanille-Glühwein

Der Stand mit dem weißen Glühwein ist auf dem Weihnachtsmarkt nicht immer so einfach zu finden – umso besser, dass du ihn jetzt selbst zubereiten kannst. Die Geheimzutat für pures, weißes Glühweinglück lautet hier Vanille. Die untermalt perfekt den Weißwein und verleiht eine ganz besondere Note. Probier's selbst! [Zum Rezept](#)



Vanille-Glühwein

Glühwein mit Cranberries

Wie du deinen Glühwein noch weihnachtlicher zubereiten kannst? Na klar ... mit noch mehr Gewürzen und

Glühwein-Rezepte: 8 würzige Winterboten von klassisch bis alkoholfrei

Früchten! Neben der gängigen Orange kommen noch Cranberries in deinen Topf. Durch die angenehme Säure passen sie perfekt zu dem würzig-süßen Trunk. Noch ein Schuss Brandy dazu und du schwebst wie auf Wolken. [Zum Rezept](#)



[Glühwein mit Cranberries](#)

Glögg – Schwedischer Glühwein

Was für uns der Glühwein ist, ist für die Schweden der Glögg – und nicht umsonst eines der beliebtesten Weihnachtsgetränke dort! Hinein kommt alles, was gut ist: klassischer Rotwein, Wodka, Rosinen und Mandeln. Und schon beim ersten Schluck bleibt nur zu sagen: Der macht "glögglich" ... ehm glücklich! [Zum Rezept](#)



[Glögg - schwedischer Glühwein](#)

Punsch

Okay zugegeben ... Punsch ist streng genommen

natürlich kein Glühwein, ABER wie hätte ich dir dieses flüssige Glück vorenthalten können? Die Rede ist natürlich nicht von Kinderpunsch ... Bei diesem Klassiker bringt dich neben Rotwein und den klassischen Gewürzen schwarzer Tee zum Glühen. Noch ein Schuss Rum – und dir wird gleich doppelt warm von Innen! [Zum Rezept](#)



[Punsch](#)

Feuerzangenbowle

Dieses Traditionsgetränk darf einfach in keiner Weihnachtszeit fehlen! Aber warum das kleine Spektakel nicht einfach mal mit nach Hause nehmen: Das Entzünden des in Rum getränkten Zuckerhuts ist nicht nur ein kleines Fest für die Augen, sondern auch für den Gaumen. [Zum Rezept](#)



[Feuerzangenbowle](#)

Glühwein-Rezepte: 8 würzige Winterboten von klassisch bis alkoholfrei

Alkoholfreier Apfel-Glühwein

Es geht auch ohne Schuss – dieser Apfel-Glühwein ist der beste Beweis dafür! Apfel- und Orangensaft verwandeln sich dank Zimt, Sternanis und Nelken in einen fruchtig-würzigen Adventspunsch, der Groß und Klein schmeckt. Rosinen, Apfelschnitze und Orangenscheiben laden zum Schlürfen und Knabbern ein. [Zum Rezept](#)



[Alkoholfreier Apfel-Glühwein](#)

Glühwein-Gewürzmischung

Du kannst von deinem Lieblings-Glühwein nicht genug bekommen? So hast du ihn immer und überall parat, wenn du ihn brauchst. Einfach im Wein oder deinem Getränk deiner Wahl aufkochen – fertig ist dein Würzpunsch. Natürlich auch perfekt zum Verschenken. [Zum Rezept](#)



[Glühwein-Gewürzmischung](#)