

Versüß dir die kalten Tage: 13 winterliche Wohlfühlrezepte für Genießer



Winterzeit ist Wohlfühlzeit. Wenn es draußen kalt und ungemütlich wird, ist es unter der Decke auf der Couch, mit einem warmen Winterdrink in den Händen doch einfach am schönsten. Dazu noch frisches Gebäck und etwas Süßes zum Löffeln - was will man als Genießer mehr? Unser Tipp: Mit Kandis verfeinert, werden deine liebsten Winterrezepte noch verführerischer.

Kandis in der Backstube

Flambierter Apfel-Flammkuchen mit Calvados

Du kennst Flammkuchen nur herzhaft mit Speck und Zwiebeln? Dann wird es höchste Zeit, die süße Variante mit fruchtigem Apfel und knusprigem Kandis zu probieren! Und für den extra Genuss gibt's noch einen Schuss Calvados dazu. [Zum Rezept](#)



[Apfel-Flammkuchen mit Calvados](#)

Winterliches Apfelkompott-Tiramisu mit Cantuccini

Du suchst das perfekte Dessert für dein Wintermenü? Dieses cremige Tiramisu mit Mascarpone, frischem Apfelkompott und einer Kandis-Cantuccini-Knusperschicht verführt nicht nur dich, sondern ganz sicher auch deine Gäste schon beim ersten Löffel. [Zum Rezept](#)



[Apfelkompott-Tiramisu mit Cantuccini](#)

Apfelstrudel in Blätterteig

Wenn du nach Hause kommst und dir der Duft von Äpfeln und Zimt entgegenweht, kann das nur Gutes bedeuten, denn ... es gibt Apfelstrudel! Am liebsten eingepackt in knusprigen Blätterteig und mit süßem Kandis in der fruchtigen Füllung. [Zum Rezept](#)

Versüß dir die kalten Tage: 13 winterliche Wohlfühlrezepte für Genießer



Apfelstrudel in Blätterteig

Apfel-Walnuss-Kuchen

Ein Stück Kuchen mit Mürbeteigboden, Apfel-Kandi-Füllung und himmlischer Walnuss-Kruste, eine Tasse heiße Schokolade oder frisch aufgebrühten Tee dazu und schon ist der Winter gar nicht mehr grau und kalt, sondern kuschelig und gemütlich. [Zum Rezept](#)



Apfel-Walnuss-Kuchen

Lebkuchen-Schichtdessert mit Rotwein

Es liegen immer noch Lebkuchen auf dem Adventsteller, die niemand mehr essen mag? Dann sind sie zusammen mit Frischkäse, Grümmel Kandis und einem Schluck Rotwein definitiv ein Fall für das winterlichste Schichtdessert, das du deinen Gästen je serviert hast. [Zum Rezept](#)



Lebkuchen-Schichtdessert mit Rotwein

Donuts mit Kandis-Crunch und Earl Grey Frosting

Tee und Kandis waren schon immer ein gutes Team. Kommt dann noch Gebäck mit ins Spiel, machst du alle deine Gäste glücklich. Also ran an den Hefeteig! Knete reichlich knusprigen Kandis ein, back ihn zu fluffigen Donuts aus und streich den Tee als süßes Frosting oben drauf. [Zum Rezept](#)



Donuts mit Kandis-Crunch

Kandis im Drink

Fruchtiger Bratapfellikör

Winterzeit ist Bratapfelzeit. Und wer hat gesagt, dass man die süßen Äpfel immer erst backen und dann löffeln muss? Wie wäre es denn mal mit einem zimtlig-karamelli-süßen Bratapfel zum Anstoßen und Schlürfen? Dein selbst angesetzter Likör macht's möglich. [Zum Rezept](#)

Versüß dir die kalten Tage: 13 winterliche Wohlfühlrezepte für Genießer



Bratapfellikör

Winterlikör mit Ingwer, Kardamom und Traubensaft

Wie du deinen Lieben eine besondere Freude machst? Mit einem leckeren Likör. Wenn dieser auch noch nach würzigem Kardamom, scharfem Ingwer, Traubensaft und süßem Kandis schmeckt, wird jeder Winterabend zum Hochgenuss. [Zum Rezept](#)



Winterlikör mit Ingwer, Kardamom und Traubensaft

Weißer Vanille-Glühwein

Klassischen Glühwein kann jeder. Mach Vanille-Glühwein! Die fruchtige Basis bilden Orangensaft und Vanillemark. In Kombination mit Apfel, Weißwein, Kandis und allerhand Gewürzen schmeckt diese fruchtige Variante nicht nur zu Weihnachten! [Zum Rezept](#)



Weißer Vanille-Glühwein

Apfel-Cidre-Sangria mit Amaretto

An frostigen Tagen wird deine selbstgemachte Sangria mit Weißwein, Zimtstangen, Sternanis, Amaretto, herbem Tonic Water und süßem Kandis zu einem fruchtig würzigen Winterdrink. Wer fragt da noch nach klassischer Sangria? [Zum Rezept](#)



Apfel-Cidre-Sangria

Winterlicher Wodka-Chai-Latte

Deinen Chai-Latte trinkst du ab jetzt mit Schuss. Zimt, Sternanis, Kandis und Chai-Tee haben es sich hier, statt in heißem Wasser, in kühlem Wodka gemütlich gemacht und ihn mit ihrem würzig-süßen Aroma veredelt. So wird dein Chai mit aufgeschäumter Milch zum perfekten Winterdrink. [Zum Rezept](#)

Versüß dir die kalten Tage: 13 winterliche Wohlfühlrezepte für Genießer



Winterlicher Wodka-Chai-Latte



White-Winter-Punch

Alkoholfreier Apfel-Glühwein

Null Prozent Alkohol aber hundert Prozent Geschmack: Dieser alkoholfreie Glühwein überzeugt mit Fruchtsaft, Sternanis, Zimt und herrlich winterlichen Gewürzen. Den schlürfen große und kleine Genießer gern, wenn es draußen kalt ist. [Zum Rezept](#)



Alkoholfreier Apfel-Glühwein

White-Winter-Punch: alkoholfreier Punsch mit weißem Tee

Winterpunsch wird extra heiß serviert, damit er schön von innen wärmt. Die alkoholfreie Variante mit weißem Tee, frischem Rosmarin und karamelligem Krusten Kandis bringt dich auch ohne Schuss Schluck für Schluck in wohlige Winterstimmung. [Zum Rezept](#)