



## R e z e p t

### Glögg à la Gote

#### Zutaten

- 100 ml Rum
- 100 g Rohrohrzucker
- 20 g Orangeat
- 1 Stange Zimt
- 5 grüne Kardamomkapseln
- 8 Pimentkörner
- 1 Vanilleschote, halbiert
- 20 g frischer Ingwer in drei Stücken
- 50 g Mandelstifte
- 100 g Rosinen
- 50 g ganze blanchierte Mandeln
- 1 Flasche trockener Rotwein
- Optional: Wodka

#### Zubereitung

- Alle Gewürze mit dem Zucker, den Mandelstiften und der Hälfte der Rosinen mit dem Rum und 250 ml Rotwein aufkochen und 3 Minuten offen köcheln.
- Hitze abschalten und abgedeckt abkühlen lassen.
- Für die Glögg-Zubereitung den Gewürztrunk mit dem restlichen Rotwein sehr heiß werden lassen, vielleicht noch mit etwas mehr Zucker abschmecken. Und/ oder noch mit etwas Wodka 😊
- In jede Tasse oder jedes Glas ein paar Mandeln, Rotwein-Rosinen und frische Rosinen verteilen und mit dem Glögg aufgießen.