



## **Glögg (Schwedenpunsch) – Originalrezept**

### **Zutaten:**

**¼ l Wasser**

**Schale einer Grapefruit**

**1 Stück Ingwer**

**1 Stange Zimt**

**8 Gewürznelken**

**1 TL Kardamom-Kerne**

### **Zubereitung:**

**Ingwer in kleine Teile brechen und mit den restlichen Gewürzen im Wasser kochen (circa 30 Minuten bei geschlossenem Deckel), dann durchsieben**

**danach mischen 1 Fl. Rotwein**

**½ Tasse Zucker**

Menge je nach Geschmack

**Kräutersud**

**½ Tasse klaren Schnaps (Wodka o. ä.)**

Menge je nach Geschmack

**Flüssigkeit vor dem Verzehr erhitzen – nicht kochen**

**mit Rosinen und Mandeln servieren (vor dem Erhitzen zugeben)**