

## Glühwein



Foto: Pixabay

### Zutaten

3	St	Zimtstangen
1	St	Zitrone
1	St	Orange
6	St	Gewürznelken
1	l	Rotwein
4	EL	Kristallzucker

### Zubereitung

Rotwein mit den Gewürzen und den Zitruszesten der Orange und Zitrone 1 Stunde zugedeckt erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Danach den Glühwein noch mind. eine halbe Stunde ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen, und vor dem Genuss eventuell nochmals erwärmen.

Mit einer Zitronenspalte am Glasrand servieren.

## Beerenpunsch



Foto: Pixabay

### Zutaten

600	ml	Rotwein
150	ml	Mineralwasser
300	g	Beerenmix (tiefgekühlt)
1	Stk	Gewürznelke
120	g	Kristallzucker
1	EL	Hibiskustee (Malventee)
1	Stg	Zimt

### Zubereitung

Man nehme einen größeren Topf. Rotwein, Tee (oder 1 Teebeutel, später wieder entfernen), Wasser, Zucker, Zimt und Nelke gemeinsam ca. 4 Minuten schwach kochen lassen.

Danach den tiefgekühlten Beerenmix hineingeben und noch etwas weiter köcheln lassen – ca. 5 Minuten. Dadurch tauen die Beeren auf und ziehen schön durch. Vom Herd nehmen und noch 5 Minuten leicht kühlen und ziehen lassen. Danach den Punsch wie gewohnt heiß servieren.

## Eierlikör Punsch



Foto: Pixabay

### Zutaten

1	St	Zimtstange groß
500	ml	Vollmilch
250	ml	Schlagobers
250	ml	Eierlikör
2	EL	Amaretto

### Zubereitung

Milch mit Zimtstange stark aufkochen und vom Herd wegstellen. Die Hälfte des Obers mit Eierlikör und Amaretto dazu geben.

Das restliche Obers schlagen. Die Zimtstange entfernen, Punsch in Punschgläser füllen und obenauf mit Zimtpulver dekorieren oder dekorativ mit Zimtstange servieren.

## Glühmost



Foto: istetiana / fotolia.com

### Zutaten

1	St	Orange
1	St	Zitrone
0.5	St	Zitronenschale (abgerieben)
0.5	St	Orangenschale (abgerieben)
1	St	Zimtstange
1	St	Ingwer
5	St	Gewürznelken
1	l	Apfelmost (alkoholhaltig)
12	EL	Zucker (nach Geschmack)

### Zubereitung

Die Zitrone und die Orange auspressen und mit der geriebenen Orangen- und Zitronenschale in einem Topf aufwärmen.

Dann alle restlichen Zutaten zufügen und mit Zucker vorsichtig süßen - je nach Geschmack.

Den Topf ca. 15-20 Minuten bei 50 Grad ziehen lassen (nicht Kochen).

Mit einem Sieb alle schwimmenden Gewürze herausfischen (oder abseihen) und den Glühmost nochmals auf ca. 80 Grad erwärmen.

Mit einer Zimtstange und fein geschnittenen Apfelscheiben im Glas servieren.

## Schneepunsch



Foto: Corinna Gissemann / fotolia.com

### Zutaten

2	cl	brauner Rum
1	St	Zimtstange zum Garnieren
250	ml	Milch
100	ml	Schlagobers zum Garnieren
1	Prise	Zimt
1	EL	brauner Zucker

## Zubereitung

Die Milch in einem Topf erhitzen. Den Zucker zugeben und auflösen. Mit dem Schneebesen die Milch aufschäumen.

In eine Tasse oder Glas füllen und den Rum zugeben. Mit einer Obershaube und einer Zimtstange garnieren. Zusätzlich kann man noch gemahlene Zimt darüber geben.

## Weihnachtscocktail



Foto: la\_vanda / fotolia.com

## Zutaten

5	cl	Johannisbeerlikör
6	cl	Apfelsaft
5	cl	Orangensaft
10	cl	Kirschsaff

## Zubereitung

Den Likör, Orangensaft und den Apfelsaft in einem Shaker schütteln. Likörmischung in ein beliebiges Glas geben, mit dem Kirschsaff auffüllen.

Mit Physalis und Zimtsternen verzieren.