



Adventskalender 2025

Stadtwerke Grevesmühlen

Weihnachtlicher Glühwein – mit & ohne Alkohol

Zutaten:

750 ml trockener Rotwein oder 750 ml roter Traubensaft oder alkoholfreier Rotwein

1 Bio-Orange, in Scheiben geschnitten

1 Apfel, in Spalten geschnitten

1 Handvoll rote oder blaue Trauben

2 EL Granatapfelkerne

1 Handvoll frische oder getrocknete Cranberries

2 Zimtstangen

4–6 Gewürznelken

2 Sternanis

½ Vanilleschote (aufgeschlitzt) oder 1 TL Vanillezucker

1 kleines Stück frischer Ingwer, in Scheiben (optional)

2–3 EL brauner Zucker oder Honig (bei Saft evtl. weniger)

Optional: 50 ml Amaretto oder brauner Rum oder wenn alkoholfrei 1 EL Ahornsirup oder ein paar Tropfen Bittermandelaroma

1. Orange, Apfel und Trauben waschen, in Scheiben bzw. Stücke schneiden.

2. Wein (oder Traubensaft) in einem großen Topf langsam erhitzen (nicht kochen!).

3. Gewürze, Früchte, Zucker und Vanille dazugeben. Alles gut verrühren.

4. 10–15 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen – Aromen entfalten sich dabei.

5. Optional: Amaretto oder Rum (bzw. Ahornsirup oder Bittermandelaroma) zum Schluss einrühren.

6. In Tassen oder Gläser abseihen – dabei gern ein paar Fruchtstücke mit hineingeben.

7. Mit Orangenscheibe oder Zimtstange garnieren – fertig!



Tipp:

Frische Cranberries kannst du direkt in den Topf geben – sie platzen beim Erhitzen leicht auf und geben eine fruchtig-herbe Note ab.

Wer mag: Früchte vorher in Rum oder Saft marinieren für mehr Geschmack.

