

Glühwein mit Amaretto

Wir lieben Glühwein und machen diesen in der Weihnachtszeit gerne selbst. Glühwein ist wirklich so einfach herzustellen und man kann mit den Zutaten experimentieren. Eine tolle Alternative zu Fertigprodukten aus dem Supermarkt, oder der doch recht teuren Variante auf dem Weihnachtsmarkt.

So ist auch unser Glühwein mit Amaretto entstanden. Eine leckere Variante mit Rotwein, frischen Orangen, Amaretto und einem Hauch Kardamom. Abgerundet mit braunem Kandis und traditionellen Gewürzen. Probiert ihn einfach mal aus und lasst uns wissen, wie euch der Glühwein mit Amaretto geschmeckt hat ☐

Infos zum rezept

Portionen

4

Zubereitungszeit

ca. 20 Minuten

Arbeitsaufwand

gering

Print

Zutaten:

- 1 Liter trockener Rotwein nach Belieben
- 50 ml Amaretto
- 4 Orangen
- 6 Nelken
- 2 Zimtstangen
- 1 Sternanis
- 1 Prise Kardamom
- 75 g brauner Kandiszucker

Print

So wird´s gemacht:

- Die Orangen heiß abspülen und abtrocknen. 2 Orangen in dünne Scheiben schneiden. Die anderen beiden Orangen auspressen und den Saft auffangen.
- Den Orangensaft und die Orangenscheiben zusammen mit dem Rotwein und den Gewürzen in einen Topf geben und gut verrühren.
- Bei mittlerer Hitze erhitzen, aber nicht kochen!
- Den Kandiszucker und den Amaretto in den heißen Glühwein

geben, umrühren und bei niedriger Hitze für etwa 5-8 Minuten ziehen lassen.

- Den Glühwein mit Amaretto anschließend durch eine Sieb gießen und heiß genießen!
-

Tipp:

Anstelle von frisch gepresstem Orangensaft könnt ihr alternativ auch ca. 160 ml Orangensaft/Direktsaft nehmen.

Nährwertangaben für 1 Portion

Kalorien

327 kcal

Alkohol

26,5 g

Kohlenhydrate

33,9 g

Eiweiß

0,8 g

Food Twins & Nele Kaczmarek

LOW CARB WEIHNACHTEN



Ab sofort bei
Amazon
erhältlich!