

Aprikosen - Glögg

Dieses Vorweihnachtliche Glühwein-Variante ist eine Mischung zwischen Schweden und dem Wallis.

Zutaten

Zutaten

- 150 g gedörrte Aprikosen, fein geschnitten
- 1 TL Gewürznelken
- 1 Zimtstange
- 1 Flasche trockener Rotwein, (0,75 l)
- 4 EL Zucker
- 100 ml Apricotine (Aprikosenschnaps)
- 150 g Mandelstifte

Zubereitung

2.5 dl l Wasser mit Aprikosen, Nelken und Zimtstange in einem Topf langsam zum Kochen bringen. Bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten köcheln. Herd ausschalten und weitere ca. 15 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen. Rotwein, Gewürzwasser und 4 EL Zucker aufkochen. Ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln. Aquavit oder Wodka zugießen. Mandeln zugeben. Glögg ca. 5 Minuten weiterköcheln. Evtl. nachsüßen und heiss servieren.



Zum [Blogbeitrag](#)