



Glühwein-Rezepte:

Weil Glühwein nicht nur fein zum Trinken ist, hier ein paar Vorschläge für feine Desserts. Unser Glögg/Glühweinkonzentrat eignet sich ja hervorragend für das weihnächtliche Aromatisieren von Gebäck und Anderem.



HK-Drink's
Glühwein.ch & Spezialitäten
Bünishoferstrasse 170, 8706 Meilen



Glühweincreme mit Mango

Zutaten für 3 Portionen
4 Eigelb, 250 ml Glühwein
250 ml Orangensaft, 5 Tl Speisestärke/Maizena
130 g Zucker, 1 Pk. Vanillezucker
2 Eiweiß, 1 kleine Mango (ca. 300 g)

1. Eigelb, Glühwein und 2 El Orangensaft in einem Topf verrühren. 3 Tl Stärke, 80 g Zucker und Vanillezucker mischen und unterrühren. Eigelbmasse unter Rühren aufkochen und 1 Min. kochen lassen.
2. Eiweiß mit den Quirlen des Handrührers halb steif schlagen. Eischnee mit einem Schneebesen unter die kochend heiße Eigelbmasse heben, in Gläser oder in eine Schüssel füllen, zugedeckt abkühlen lassen und mind. 3 Std. kalt stellen.
3. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in kleine Würfel schneiden. Restlichen Orangensaft und 50 g Zucker aufkochen. 2 Tl Stärke mit 2 El kaltem Wasser glatt rühren, in den kochenden Orangensaft rühren und 2 Min. kochen lassen. Mangowürfel unterheben und abkühlen lassen. Glühweincreme mit dem Mangokompott servieren.



Glühweinbirne

Zutaten für 2 Portionen
2 reife Birnen, 1 El Zitronensaft
1 l Glögg, 1 Kapsel Sternanis
Mark von 1/2 Vanilleschote, 100 g Zucker
2 Scheiben von einer unbehandelten Orange

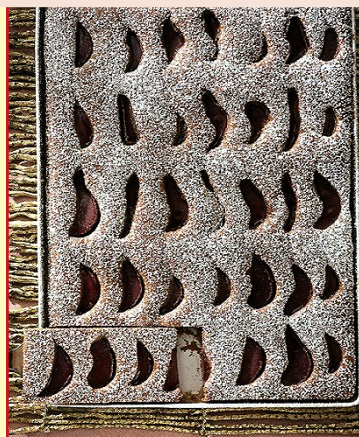
1. Birnen auf der Unterseite begradigen, vorsichtig schälen, dabei den Stiel dranlassen. Birnen von unten mit einem Kugelausstecher (ersatzweise mit einem kleinen Messer) aushöhlen. Birnen in ein hohes Gefäß setzen, Zitronensaft zugeben und mit Wasser auffüllen, bis sie bedeckt sind.
2. Glögg zum Kochen bringen. Birnen aus dem Zitronenwasser nehmen und in den Glögg legen. Orangenscheiben halbieren und mit Wasser auffüllen, bis sie bedeckt sind.
3. Birnen ca. 20 Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen. Nach 15 Min. Orangenscheiben in den Topf geben. Wenn die Birnen gar sind, im Topf abkühlen lassen (am besten über Nacht). Birnen mit Vanillesauce oder Vanilleeis servieren.
4. Tipp: Die Kochflüssigkeit einfach wieder erhitzen und als Glühwein genießen.



Rotweibirnen-Kuchen

Zutaten für ca. 20 Stücke
500 ml Glühwein, 1 Stange Zimt
5 feste Birnen (à ca. 150 g)
250 g weiche Butter, 200 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker, Prise Salz
4 Eier, 250 g Mehl, 1 El Kakaopulver
1 Pk. Backpulver, 1 El Puderzucker

1. Glühwein aufkochen. Birnen schälen, vierteln, entkernen und längs in 1,5 cm breite Spalten schneiden. In den kochenden Glühwein geben und 5-10 Min. zugedeckt kochen. Birnen herausnehmen und den Glühwein abkühlen lassen.
2. Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers mind. 6 Min. cremig rühren. Eier nacheinander jeweils 30 Sek. gut unterrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver sieben und mit 125 ml des abgekühlten Glühweins unter die Masse rühren.
3. Teig auf ein gefettetes und bemehltes Backblech (40x30 cm) streichen. Die Birnenspalten auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 30-35 Min. backen. Auf dem Blech abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.



Glühweingugelhupf à la Sacher

Der Gugelhupf ist ein typisches Rezept aus der Wiener Küche. Tatsächlich gibt es diese Köstlichkeit in vielen verschiedenen Variationen. Besonders für kühle Wintertage eignet sich die Verfeinerung der Kuchenmasse mit Glühwein. Versüßen Sie sich die Zeit bis Weihnachten mit diesem Schmankerl aus Wien!

Zutaten:
250 g Butter, 100 g Staubzucker
5 Eidotter, 5 Eiklar, 200 g Kuchenschokolade (geschmolzen),
125 ml Glühwein (kalt)
100 g Kristallzucker, 250 g Mehl (glatt)
Prise Salz, 1 Pkt. Vanillezucker
1/2 Pkt. Backpulver, Prise Piment
Prise Zimt (gemahlen), 1 KL Ingwer (fein geraspelt)
Butter (für die Form), Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung:
Butter mit Staubzucker und Eidottern schaumig rühren. Im Wasserbad geschmolzene Schokolade sowie den kalten kräftigen Glühwein untermengen. Eiklar mit Kristallzucker steif schlagen und unter die Masse heben. Zum Schluss Mehl und Backpulver vorsichtig einarbeiten. Eine Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 50 Minuten backen. Nach dem Backen auf ein Kuchengitter stürzen, überkühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen. Trink-Empfehlung zu diesem Rezept: Edelsüße Weine

En Guete!

und viel Spass beim Ausprobieren von weiteren feinen Rezepten wie z.B. das Glühweinköpfli.

