REZEPT
KARTE
NR. 03

YNDRA

“GLØGG”

Dänischer Winterklassiker

HYGGE-REZEPT
Für gemütliche Momente



Heiß. Würzig. Hygge.

YNDRA

4–6 Tassen | ca. 25 Minuten | Dänemark

“GLØGG”

ZUTATEN

- 750 ml trockener Rotwein
- 100 ml Portwein
- 80 g Zucker
- Schale einer Bio-Orange
- 2 Zimtstangen
- 3 Sternanis
- 6 Gewürznelken
- 4 Kardamomkapseln (leicht angedrückt)

Zum Servieren

- Rosinen
- Gehobelte Mandeln

ZUBEREITUNG

Rotwein, Portwein, Zucker, Orangenschale und Gewürze langsam erhitzen (nicht kochen). Etwa 20 Minuten ziehen lassen und anschließend abseihen. Heiß servieren und jede Tasse mit Rosinen und gehobelten Mandeln verfeinern.

HYGGE TIPP



Gløgg gehört in Dänemark zur Adventszeit einfach dazu – am besten gemeinsam mit Æbleskiver oder Kanelsnegle (siehe Yndra Rezept Nr. 1 “Kanelbullar”) genießen.

Skandinavische Strickstücke entdecken



Mehr Hygge für Dich

ORIGINALE SKANDINAVISCHE STRICKSTÜCKE

YNDRA.DE/SKANDI-STRICK

YNDRA

YNDRA

SCANDINAVIAN WOOLWEAR