

# Rezept „Gløgg“

## Rezept „Gløgg“

*Zutaten für 4 Portionen:*

3 Orangen  
2 Zitronen  
600 ml Traubensaft (hell)  
50 g Kandiszucker  
2 Gewürznelken  
2 Zimtstangen  
150 ml Brandy  
300 ml Rotwein

Eine Orange in Scheiben schneiden und beiseite stellen. Die restlichen Orangen und die Zitronen halbieren und auspressen. Traubensaft, Kandiszucker, Zitronen- und Orangensaft in einem Topf vorsichtig erhitzen. Rotwein und Brandy hinzufügen. Die Gewürznelke und die Zimtstangen zugeben, kurz ziehen lassen, anschließend die Zimtstange und die Nelke heraus nehmen und die vorbereiteten Orangenscheiben zufügen. Sofort in Teegläser füllen und heiß servieren

## *Recipe: Gløgg*

*Ingredients for 4 servings:*

*3 oranges  
2 lemons  
600 ml grape juice (white)  
50 g rock candy  
2 cloves  
2 cinnamon sticks  
150 ml brandy  
300 ml red wine*

*Cut one orange in slices and set aside. Halve the remaining oranges and the lemons and squeeze out the juice from them. Carefully heat the grape juice, rock candy, lemon and orange juice in a pot. Add red wine and brandy. Add the clove and the cinnamon stick, steep for a short while, then remove the cinnamon stick and the clove and add the cut slices of orange. Pour immediately into tea glasses and serve while hot.*