



Schwedenpunsch

Dieses Rezept brachte ich aus meinem Winterurlaub aus Norwegen mit. Es ist dort im Winter aufgrund seiner Einfachheit und wärmespendenden Wirkung sehr beliebt. Zubereitung: die Rosinen und Mandelsplitter ca. 2-3 Tage zuvor in Rum (54% oder mehr -> Stroh...80%...) einlegen. Den Glühwein erhitzen. Dann gebt ihr nach Bedarf (ich nehme eine kleine Saucenkelle voll - sind ungefähr 3 gute Teelöffel) Rosinen und Mandelsplitter zusammen mit ca. 2 cl Rum in ein Teeglas. Dazu 2 cl Amaretto. Zum Schluss einfach das Glas mit dem Glühwein eurer Wahl auffüllen, umrühren und "feddich is". VORSICHT: die Wirkung setzt nach ca. 5 Gläsern schlagartig ein.

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Tüte/n Rosinen, (kernlos)
- 1 Flasche Rum
- 1 Flasche Amaretto, (Mandellikör)
- 1 Tüte/n Mandel(n) (Splitter)
- 1 Flasche Wein (Glühwein)

Zubereitungszeit: 5 Min.
Ruhezeit: 2 Tage
Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angabe

Verfasser: dipsi