

Winterkakao, Weihnachtstee und Co.

12.12.2022 11:25 von Martina Jansen (Kommentare: 0)

Winterkakao, Weihnachtstee und Co.



Heiße Getränke für die Winterzeit

Draußen ist es ungemütlich kalt und nass. Was gibt es da Schöneres, als sich in eine Decke zu kuscheln, die lodernden Flammen im Kamin anzusehen, ein paar Kerzen anzuzünden und sich von innen zu wärmen?

Der heiße Kakao, der Klassiker

Das Grundrezept besteht aus Zartbitterschokolade oder nach Belieben aus weißer Schokolade, und/oder Backkakao, heißer Milch, einer Prise Salz, (Puder-) Zucker und natürlich aus einem ordentlichen Klecks Sahne im Kakao, aber auch obendrauf.

Auch wenn der Kakao pur schon superlecker schmeckt, so gibt es dennoch einige Zutaten, die ihn etwas aufpimpen:

Vanilleschoten, Zimt, lösliches ESPRESSOPULVER, gemahlener Kardamom, Spekulatius- oder Lebkuchengewürz oder ein kleiner Schuss Rum, wenn Kinder ihn nicht trinken. Einen Hauch Orient bekommt der Kakao, wenn ein Beutel Chai-Tee in der Milch erhitzt wird.

Als Topping eignen sich sehr gut gehackte Mandeln, Schokostreusel, Kakaopulver. (BU?) Besonders weihnachtlich wirkt das Topping mit kleinen, dekorierten Marshmallows.



Gewürztees verbreiten Weihnachtsdüfte

Die Grundlage eines Weihnachtstees ist der schwarze Tee, aber auch Fruchttees oder Rooibostee eignen sich gut, um sie weihnachtlich zu variieren.

Gut harmonieren dabei Nelken, Zimtstangen, Kardamom oder Sternanis, Ingwer, Pfeffer sowie Zitrusfrüchte mit Pfeffer, Ingwer und Honig. Aber auch Anis in Verbindung mit Kardamom und Pfeffer sowie mit Vanille, Ingwer, Nelken, Pfeffer und Sternanis passen hervorragend zur Weihnachtszeit. Orientalisch schmeckt der Tee, wenn Sie getrocknete Äpfel, Orangen, Hagebuttenschalen und Pfefferminze, gehackte Mandeln, je nach Geschmack auch ein paar Rosinen zugeben und mit Kardamom, Ingwer, Sternanis und etwas Honig würzen. Ein paar kurze Stangen Zimt sowie eine Scheibe Orange machen den Tee zu einem Hingucker.

In schöne Gläser verpackt und mit einem hübschen Etikett und einer Schleife versehen, eignen sich die trockenen Zutaten für den Kakao und den Tee auch als Geschenk aus der eigenen Küche.



Schwarzer Kaffee wird zum Wintergetränk

Die schnellste Möglichkeit aus Ihrem Kaffee einen Winterkaffee zu zaubern, ist ihn mit Haselnuss- oder mit Vanillesirup zu verfeinern. Auch beim traditionellen schwarzen Kaffee tragen Mandeln oder Haselnüsse sowie Sahne mit Zimt, Vanille, Rohrzucker, Nelken und Sternanis zum besonderen Geschmackserlebnis bei.

Zartbitterschokolade, Lebkuchengewürz und Milch machen dagegen aus Espresso und Sahne mit Zimtpulver dekoriert schnell einen weihnachtlichen Kaffee Mocha.



Punsch fürs Treffen mit den Nachbarn

Punsch und Glühwein wärmen richtig schön von innen und sorgen für gute Laune, falls es nicht zu viele Tassen werden. Selbst zubereitet und nach eigenem Geschmack gewürzt, schmeckt er besonders gut.

Das Grundrezept aus rotem oder weißem Wein, Gewürznelken und Zimtstangen, Orangen oder Zitronen, Sternanis und Zucker oder Honig können Sie mit einem Schuss Rum oder Amaretto anreichern. Im hellen Glühwein sehen auch Apfelstücke sehr gut aus.

Variationen:

Zu einer skandinavischen Variante wird der rote Glühwein, wenn Sie ihn mit gehackten Mandeln, Rosinen, Vanille, Kardamom und einem Schuss Weinbrand zubereiten.

Probieren Sie doch auch einmal einen nicht so süßen Glüh-Gin. Würzen Sie Apfel- und Orangensaft oder alternativ Traubensaft mit Zimt, Sternanis, Nelken und, wer es mag, mit einem Stück Ingwer, Piment oder Kardamom und füllen mit Gin auf. Ohne Gin wird daraus im Nu ein alkoholfreier Gewürzpunsch.

Und last but not least, wird mit den Weihnachtsgewürzen Zimtstange, Gewürznelken und Sternanis sowie braunem Zucker und Kirschsafte aus dunklem Bier ein Glüh-Bier.

Text: Martina Jansen

Fotos: [stock.adobe.com/Vladislav Noseek](https://stock.adobe.com/Vladislav_Noseek), stock.adobe.com/zi3000, stock.adobe.com/vaaseenaa und stock.adobe.com/Joscha