vinetur

5 einfache Wintercocktails zum Aufwärmen für Ihre Festtagsfeiern

Beeindrucken Sie Ihre Freunde und Familie mit diesen einfach zuzubereitenden Cocktailrezepten

Freitag, 20. Dezember 2024



Die Weihnachtszeit ist die perfekte Zeit, um Cocktails zu entdecken, die Wärme, Geschmack und eine besondere Note in die Zusammenkünfte mit Familie und Freunden bringen. Hier sind fünf einfach zuzubereitende Wintercocktail-Rezepte, die klassische

saisonale Zutaten hervorheben.

Eierpunsch ist ein traditioneller Favorit, der die Cremigkeit von Milchprodukten mit einer würzigen Note kombiniert. Für die Zubereitung benötigen Sie Milch, Sahne, Eigelb, Zucker, Rum oder Whiskey und Gewürze wie Muskatnuss und Zimt. Erhitzen Sie zunächst die Milch und die Sahne in einem Topf, ohne sie zum Kochen zu bringen. In der Zwischenzeit schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker cremig. Nach und nach die warme Milch unter ständigem Schlagen in die Eimasse einrühren. Zum Schluss den Alkohol einrühren, in Tassen servieren und mit Muskatnuss bestreuen.



Glühwein, ein Grundnahrungsmittel in den nordischen und europäischen Ländern, ist eine weitere beliebte Wahl. Für dieses Rezept braucht man eine Flasche Rotwein, Zucker, Zimtstangen, Nelken, Sternanis, Orangenschalen und Zitronenscheiben. Erhitzen Sie den Wein mit dem Zucker und den Gewürzen in einem Topf bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten lang, damit sich die Aromen vermischen können, ohne zu kochen. Heiß servieren und mit einer Orangenscheibe garnieren.



Für alle, die es lieber süß mögen, ist **heiße Schokolade mit Schuss** eine ausgezeichnete Option. Dazu brauchen Sie dunkle Schokolade, Milch, Sahne, Zucker und einen Likör Ihrer Wahl, z. B. Amaretto, Baileys oder dunklen Rum. Schmelzen Sie die Schokolade mit der Milch und der Sahne in einem Kochtopf und rühren Sie sie glatt. Den Likör hinzufügen, in Tassen füllen und mit Schlagsahne und Schokoladenraspeln garnieren.



Heißer Apfelwein ist ein erfrischender und dennoch warmer Cocktail. Erhitzen Sie den Apfelwein in einem Topf mit Zimtstangen, Nelken, frischem Ingwer, Zitronenschale und braunem Zucker nach Geschmack. Lassen Sie die Aromen 15 bis 20 Minuten lang bei schwacher Hitze ziehen. Heiß in hitzebeständigen Gläsern servieren und mit einer Zimtstange garnieren.



Der **Weihnachts-Martini** schließlich ist ein raffiniertes Getränk mit Wodka, Preiselbeerlikör, Limettensaft und einfachem Sirup. Schütteln Sie zwei Teile Wodka, einen Teil Cranberry-Likör, einen halben Teil Limettensaft und einen Spritzer einfachen Sirup mit Eis in einem Shaker. In einem Martiniglas servieren und mit frischen Cranberries oder einem Rosmarinzweig garnieren.



Diese Rezepte fangen nicht nur die Essenz der winterlichen Aromen ein, sondern sorgen auch für ein festliches Flair bei Weihnachtsfeiern. Das Wichtigste ist, dass man hochwertige Zutaten verwendet und sich die Zeit nimmt, sie sorgfältig zuzubereiten, damit die Getränke sowohl geschmacklich als auch in der Präsentation überzeugen.