Finnischer Weihnachtspunsch

jouluinen alkoholiton glögi

1 Liter roter Traubensaft
100 ml Wasser

(alternativ schmeckt auch
0,5 Liter Apfelsaft,
0,5 Liter schwarzer Johannisbeersaft
und 100 ml Wasser)

10 Nelken
1 Stange Zimt
5 grüne Kardamomkapseln
2 Sternanis
1 TL getrockneter Ingwer

Rosinen
geschälte Mandeln
(Menge nach Belieben)

Die Schalen der Kardamomkapseln
in einem Mörser knacken
oder mit einem Messer einritzen.
Saft, Wasser und Gewürze
langsam in einem Topf erhitzen
und 2-3 Minuten sprudelnd kochen.
Anschließend bei geringer Hitzezufuhr
20-30 Minuten ziehen lassen.
Danach die Gewürze entfernen
und den Punsch nochmals erhitzen.
Ein paar Rosinen und geschälte
Mandeln in Tassen oder Gläser verteilen
und diese mit Punsch auffüllen.
Typisch für „glögi“:
Die Rosinen und Mandeln
werden während des Trinkens
gegessen - daher immer
einen Löffel zum Punsch reichen!

Lasst es Euch gut schmecken !