

Glühwein in der Cooking Chef



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Susanne Hummel

Heute gab es bei uns den ersten Glühwein, natürlich mit der CC gekocht 🌲 ☐

Zutaten:

1 Flasche Rotwein

1 EL Glühweingewürz (wir hatten das von Ingos Gewürzamt)

1 EL brauner Zucker, wir mögen es nicht zu süß...

50ml Rum

Zubereitung:

Alles zusammen in die Maschine geben, auf 98 Grad stellen und mit dem K-Haken bei Intervall 3 kurz sieden knapp vor dem Siedepunkt ziehen lassen (nicht kochen). Gewürz abseihen und genießen.

Aufwand keine 5 min.

Der Rest kann in der Weinflasche kalt gestellt und später wieder aufgewärmt werden.

Alternativ ist er auch super für Glühweinkuchen 🥰 ☐

Schöne Weihnachtszeit! 🌲 ☐

Glühweingelee



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

700ml Rotwein

300ml Orangensaft (ich habe frisch gepressten genommen, z.B. mit Zitruspresse, Slowjuicer, Entsafter)

Glühweingewürz, 1 Beutel bzw. 1 grosse Zimtstange, 4-6 Nelken, 1-2 Sternanis

1kg Gelierzucker 1:1

Zubereitung:

Rotwein mit Glühweingewürz (Gewürzen in beliebiger Menge) in einem Teebeutel oder lose erwärmen, d.h. ca. Temperatur 90 Grad – nicht kochen und ziehen lassen.

Nach ca. 5 min Temperatur ausschalten und stehen lassen bis es kühl ist. Gewürze entfernen und Orangensaft und Gelierzucker dazu geben.

Unter ständigem Rühren sprudelnd aufkochen (dh. Temperatur 105 Grad einstellen). Gelierprobe auf einem kalten Teller machen

und noch heiß in Gläser abfüllen.

Grittibänze (Stutenkerl/Weckmann)



Bilder und Rezept von Gabriela Jordans

Zutaten und Zubereitung

2-3 grosszügige EL LM (Livieto Madre)

5g Frischhefe

1EL Zucker

60g Butter

280ml Milch

(wer kein LM hat nimmt 1/2 Würfel Hefe mehr und 300ml Milch statt 280ml)

Kochschutz und Knethaken montieren

In die Schüssel geben und bei 35°C ca. 5 min rühren

500g Mehl
1,5 TL Salz

Temperatur auf 0 stellen. Mehl und Salz mischen und in die Schüssel geben. Spritzschutz montieren und erst bei langsamer Stufe 2 minuten kneten, danach 3 Minuten auf Stufe 1.

Teig in der Schüssel lassen, mit dem Spritzschutz zugedeckt lassen und für 3 Stunden gehen lassen.

1 Eigelb

Grittibänzen formen auf das Backblech legen und mit einem Tuch abdecken und nochmals 20 min gehen lassen.

Mit Ei bestreichen.

Ofen auf 200°C Ober / Unterhitze vorheizen.

Sobald der Ofen die 200°C erreicht hat, Blech in den Ofen schieben und 20 Minuten backen.

Ich habe aus dem Teig 8 Grittibänzen geformt, wenn man weniger, also grössere macht eventuell etwa länger backen.

