Glühwein-Fruchtgummi und Glühwein-Essenz
Weihnachtliche Drops und eine Glühwein-Essenz für Prosecco und Co: ein tolles Mitbringsel zur Weihnachtszeit und ganz leicht nachzumachen. Food-Bloggerin und Hobbyköchin Karin Goebelsmann zeigt wie es geht.

Rezepte

Glühwein Fruchtgummis

Zutaten
(für ca. 60 kleine Stücke)

500 ml trockener Rotwein
50 ml Orangensaft
1 Zitrone, unbehandelt
1 Stück Zimtstange
2 Sternanis
8 Nelken
100 g Zucker
18 Blatt Gelatine
kleine Silikon-Pralinenformen

Zubereitung
Die Schale von der Zitrone runterreiben, alternativ in Streifen oder Zesten schneiden. Rotwein mit Orangensaft, Zucker, Zitronenschale, Zimtstange, Sternanis und Nelken in einem Topf auf kleiner Flamme ca. fünf Minuten kochen lassen. Den Glühweinansatz durch ein feines Sieb in einen Messbecher (o.ä. Gefäß mit Ausgießer) geben. Die Blattgelatine in kaltem Wasser laut Packungsanweisung einweichen, ausdrücken und in der noch heißen Flüssigkeit auflösen.
Die Silikon-Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen, auf ein Arbeitsbrett stellen, den Glühweinansatz vorsichtig bis zum oberen Rand hineingießen und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Die Glühwein-Fruchtgummis vorsichtig aus der Form lösen und genießen.

Glühwein Essenz (für Prosecco, Sekt, Saft oder Dessert)

Zutaten
(für 200 ml)

350 ml Glühwein
100 ml frisch gepresster Orangensaft
1 Zitrone, unbehandelt
50 g Zucker
2 Sternanis
5 Nelken
1 Stückchen Zimtstange
1 Prise Zitronensalz
½ Vanilleschote

Zubereitung
Die Schale von der Zitrone runterreiben, alternativ in Streifen oder Zesten schneiden und mit den restlichen Zutaten in einen kleinen Topf geben und leise köchelnd ohne Deckel auf ca. 200 Milliliter reduzieren (Dauer ca. 15 bis 20 Minuten). Durch ein Sieb geben und die Essenz in eine kleine Karaffe oder Flasche abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.