

REZEPTE DER WOCHE

Heiße Getränke machen gute Laune

Genießen Sie eine Tasse Kaffee, Tee oder Kakao

Was tut an kalten, grauen Tagen richtig gut? Eine Tasse heißer Kakao, Tee, Kaffee oder eine warme Milch. Damit kann man es sich gemütlich machen und die trüben Gedanken verschwinden wieder.

Kaffee Stockholm

Zutaten (für 4 Tassen): 600 ml Wasser, 7 TL Kaffee-pulver, 1 große Prise Zimt, 40 g Zucker, 4 Gewürznelken, 40 ml Rum.

Zubereitung: Kaffee mit Zimtpulver per Handfilter aufbrühen, süßen. Nelken und Rum auf 4 Tassen verteilen. Kaffee angießen.

Kakao Exotica

Zutaten (für 3 Tassen): 2 Trockenfeigen, 2 Trocken-datteln, 1 EL Preiselbeeren, 1 Prise Zimt, 4 TL Kakao-pulver, 600 ml Milch, Honig und Ahornsirup nach Belieben.



Mit einem warmen Getränk lassen sich Kälte und trü-be Gedanken vertreiben. Foto: picture-alliance/Photocuisine

Zubereitung: Feigen klein hacken, Datteln schälen, entkernen, hacken. Beides mit Preiselbeeren, Zimt, Kakao und 100 ml Milch fein pürieren, mit etwas Honig und Ahornsirup abschmecken. Übrige Milch erwärmen. Mit Kakao-Mix vermengen, in Tassen füllen.

Kakao mit Bergamotte

Zutaten (für 4 Becher): 600 ml Milch, 4 TL Earl Grey Tee, je 75 g fein geraspelte Zartbitter- und Vollmilchschokolade, 4 EL geschlagene Sahne, 1 TL Ka-kaopulver.

Zubereitung: Milch erwärmen, nicht kochen. Tee zufügen, 5 min bei ganz kleiner Flamme ohne Kochen ziehen lassen. Milch durch ein Sieb abgießen. Schokolade zufügen, unter Rühren schmelzen. In Tassen geben, je 1 EL Sahne obenauf setzen, mit Ka-cao bestreuen.

Klassischer Teepunsch

Zutaten (für 8 Gläser): 1,5 l Wasser, 2 Vanilleschoten, 4 Stück Sternanis, Schale von 1 unbehandelten Zitrone, 5 Teebeutel schwarzer Tee, 1 Schnapsglas Rum, 2 EL Zitronensaft, 8 große Stücke Kandis.

Zubereitung: Vanillemark aus längs aufgeschlitzen Schoten lösen. Wasser mit Vanilleschoten und -mark, Sternanis und Zitronenschale aufkochen. Teebeutel zugeben, 2 min ziehen lassen. Teebeutel, Vanilleschoten und Sternanis entfernen. Rum und Zitronensaft angießen. Je 1 Stück Kandis in 1 Teeglas geben, Punsch angießen.

Fruchtiger Teepunsch

Zutaten (für 5 Becher): 100 ml Wasser, 2 Beutel schwarzer Tee, 1 Messerspitze Traubenzucker, 600 ml roter Traubensaft, 200 ml Orangensaft, 50 ml Holundersaft, 50 g Kandis, 1 Päckchen Vanillezucker, je 1 Messerspitze Zimt und Nelkenpulver.

Zubereitung: Sprudelnd kochendes Wasser über Tee gießen, 2–3 min ziehen lassen. Traubenzucker und Säfte mit Kandis aufkochen, Tee angießen. Mit Vanillezucker, Zimt und Nelkenpulver kräftig abschmecken. In Becher gießen.

Milch-Punsch

Zutaten (für 4 Gläser): 4 frische Eigelb, 4 TL Honig, 40 ml Honiglikör, 800 ml Milch, Kakaopulver.

Zubereitung: Je 1 Eigelb, 1 TL Honig und 10 ml Honiglikör ins Glas geben. Mit heißer Milch aufgießen, umrühren. Mit dem Milchaufschäumer aufschäumen, Kakao überstäuben.