



REZEPTE VOM BAMBERGER WEIHNACHTSMARKT

Bamberger Glühwein & Winterpunsch

Ein Stück Bamberger Weihnachtsmarkt für zu Hause: Mit diesen beiden Rezepten duftet es auch bei dir nach Zimt, Orange und Advent. Jedes Rezept reicht für 4 Becher.

Bamberger Glühwein

für 4 Becher · ca. 25 Minuten

ZUTATEN

- ✦ 750 ml trockener Rotwein, z. B. ein fränkischer Spätburgunder
- ✦ 1 Bio-Orange (Saft und ein paar Scheiben)
- ✦ 2 Zimtstangen
- ✦ 4 Gewürznelken
- ✦ 2 Sternanis
- ✦ 2–3 EL Zucker oder Honig

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einen Topf geben.
2. Langsam erhitzen, aber **nicht kochen lassen** – sonst verfliegt das Aroma.
3. Bei kleiner Hitze 15–20 Minuten ziehen lassen.
4. Durch ein Sieb in die Becher gießen.

Alkoholfreier Winterpunsch

für 4 Becher · ca. 25 Minuten

ZUTATEN

- ✦ 500 ml roter Traubensaft
- ✦ 250 ml Apfelsaft
- ✦ 1 Bio-Orange (Saft und ein paar Scheiben)
- ✦ 2 Zimtstangen
- ✦ 4 Gewürznelken
- ✦ 2 Sternanis
- ✦ nach Geschmack 1 EL Honig

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einen Topf geben.
2. Langsam erhitzen, nicht kochen lassen.
3. Bei kleiner Hitze 15–20 Minuten ziehen lassen.
4. Durch ein Sieb in die Becher gießen – perfekt für Kinder und alle, die noch fahren müssen.

Unser Tipp: Am besten schmeckt der Glühwein natürlich aus der Bamberger Weihnachtsmarkt-Tasse, die du dir als Souvenir mit nach Hause genommen hast.