

... > Zubereitungsarten > Fisch

---

# Schwedischer Weihnachtspunsch



 **Druck**    **Teilen**    **Speichern**

 **4.68** (97 Bewertungen)

 **81** Kommentare

 15 Min.    simpel    28.01.2002    295 kcal

---

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

6



Portionen

1 Stück(e) Ingwer, frischer, ca. 3 cm

1 Vanilleschote(n)

1 Stange/n Zimt

3 Nelke(n)

3 Sternanis

50 g Rosinen

50 g Mandel(n), grob gehackt

1 Bio-Orange(n), Schale und Saft

5 EL Zucker, braun

1 Flasche Rotwein, trockener, kräftig

200 ml Rum

1 Bio-Zitrone(n), Schale und Saft

3 Kardamomkapsel(n)

3 Pimentkörner

---

## Nährwerte pro Portion

<b>kcal</b>	<b>Eiweiß</b>	<b>Fett</b>	<b>Kohlenhydr.</b>
295	3,45 g	6,11 g	30,79 g

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 45 Minuten

Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Vanillemark herauskratzen und zusammen mit Vanilleschote, Ingwerscheiben, Zimtstange, Nelken, Kardamomkapseln und Pimentkörner in einen Topf geben. Sternanis mit Rosinen, Mandeln, Orangen- und Zitronenschale und -saft sowie Zucker dazugeben. Mit dem Rotwein aufgießen. 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Nun durch ein Sieb gießen. Den Rum untermischen und den Drink in hitzebeständige Gläser füllen.

Dieser Drink heizt kräftig ein. Wer es etwas sanfter mag, reduziert den Rum, lässt ihn ganz weg oder mischt mit Tee.

## Rezept von

DaniDeluxe

**Weitere Rezepte von DaniDeluxe**

**Mehr >**

---

**Tipps & Trends**

---

---

## Video Empfehlungen

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

sylt75

Sehr lecker und einfach zuzubereiten.

Gibt es regelmäßig bei uns.

Ein Foto ist unterwegs.

Einen guten Rutsch ins neue Jahr.

❄️🍷🍷🍷🍷🍷

**Antworten**

---

11.12.2020 22:21

Catilicious

Gigantisch. Die Schärfe und Süße harmonieren hervorragend mit den Gewürzen! Steifgeschlagene Sahne noch oben drauf und wir sind glücklich

**Antworten**

---

24.12.2019 21:19

Gerri59

Dieser Punsch ist der beste, den ich je getrunken habe. Ich habe den Punsch schon morgens kalt angesetzt und abends aufgekocht. Rum habe ich in der vollen Menge zugegeben. Allerdings habe ich einen brasilianischen Rum genommen. Obermegalecker, deswegen gibt es 5 Sterne

**Antworten**

---

21.12.2019 08:41

ManuGro

Hallo,

dieser Weihnachtspunsch ist sehr lecker.

Ich habe ungefähr ein Drittel weniger Rum verwendet und noch mit etwas Früchtetee gestreckt.

LG ManuGro

**Antworten**

---

04.11.2017 15:28

EllisPlace

Ich Liebe diesen Punsch und ich mache ihn immer mit dem normalen braunen Captain Morgan!... Mega lecker!

**Antworten**

---

---

02.12.2007 15:10

inga3

Hallo!

Der beste Glühwein der Welt!! Hatte zwar keinen Kardamom, war aber trotzdem suuuper und auch gleich weg. Statt Rum habe ich einen guten Schuss Cointreau reingetan. Der Punsch hätte echt zehn Sterne verdient, vielen Dank für das Rezept!

Liebe Grüße  
inga3

**Antworten**

---

09.12.2006 17:47

moony42

Oh mein Gott.... ich habe gerade den Punsch für morgen vorbereitet - ob der wohl so lange hält?? Der schmeckt ja soooo lecker, ich glaub, ich muss mir noch einen genehmigen....

Tschühüss und Danke für das tolle Rezept!

Jutta

**Antworten**

---

30.11.2004 19:03

**Gelöschter Nutzer**

Hallo,

suche gerade einen Punsch für die Weihnachtsfeier in unserer Dienststelle und bin auf diesen hier gestoßen. Klingt sehr gut!!! Ich werde ihn vorab ausprobieren und - wenn er so gut ist, wie ich vermute - als Beitrag zur Feier zubereiten.

Gruß  
Thomas

**Antworten**

---

18.12.2003 16:24

Peele

Ich hab den Punsch an unserem Adventskaffee gemacht. Er ist super angekommen. Er war so schnell aus, dass ich noch mal einen gemacht habe. Super einfach und lecker!

**Antworten**

---

25.10.2003 19:54

steffiab

Habe den Punsch jetzt schon zum zweiten Mal gemacht. Gelingt auch ohne Vanille und Kardamon-Kapseln. Habe anstelle von gehackten Mandeln auch einfach Mandelplättchen genommen. Ist sehr lecker und kommt auch an Weihnachten auf den Tisch.

**Antworten**

---

**Folge uns**



---

**Unternehmen**

Presse

Jobs

Impressum



[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

## Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

## Live Rezeptsuchen

[bisquit rezepte](#), [dickebohnen rezepte](#), [erdäpfelbrot rezepte](#), [forellenfilet rezepte](#),  
[kaffeeuchen rezepte](#), [mandelkekse rezepte](#), [ofengulasch rezepte](#), [quesadillas rezepte](#),  
[rindfleischeintopf rezepte](#), [schweinefilet rezepte](#)