

# Glühwein und Kastanien



## Zutaten

Kastanien oder Maroni

250 g Zucker (besser nur die Hälfte),

250 g Wasser

2 Prisen Zimt (oder Zimtstange in  
Stücken)

2 - 3 Nelken

1 l Rotwein

Oder ihr nehmt 1 Flasche fertigen  
Glühwein

## Kastanien

Kastanien kreuzweise einschneiden, Wasser in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen und Kastanien einfüllen.

Ca. 20 Min/Varoma/Stufe 1 garen, große Kastanien etwas länger.

Man kann sie auch gleich dampfgegart genießen, wer aber gerne das Röstaroma der Kastanien mag, kann sie noch in einer Eisenpfanne rösten, bis sie "duften" oder für ca. 10 Minuten ins heiße Backrohr (220°C) geben.

Ein nasses Tuch in eine Schüssel geben, die Kastanien hinein, mit den Tuchenden zudecken und "nachdämpfen" lassen, dann lassen sie sich besser schälen.

## Glühwein

Zucker (besser nur die Hälfte), Wasser, Zimt (oder Zimtstange in Stücken), Nelken alles zusammen 5 Min/100°C/Stufe 1 aufkochen. Rotwein dazugeben und 7 Min/80°C/Stufe 1 erhitzen.

(So "verdampft" der Alkohol nicht!)

Oder ihr nehmt 1 Flasche fertigen Glühwein und erhitzt ihn auf 80°C