Heißes für kalte Tage

Auch wenn die Zeit der Weihnachtsmärkte vorbei ist, sind wärmende Getränke für die noch langen Abende gefragt. Glühwein, Glühmost, Punsch und Grog sind für gemütliche Winterabende beliebt. Punsch geht auf das indische Wort für „fünf" zurück und meint damit die Verwendung der fünf Zutaten Arrak (Zuckerrohr- oder Reisschnaps), Zucker, Zitronen und Tee oder Wasser mit Gewürzen. Grog hingegen ist reduziert auf das Gemisch von Rum, Zucker und heißem Wasser und fand in der Verwendung von Arrak, Weinbrand, Whiskey, Rotwein oder Tequila seinen Variantenreichtum. Die Übergänge sind fließend und ermöglichen je nach regionaler Verfügbarkeit und Geschmackvorliebe fruchtige Heißgetränke bis zu durch Verwendung von Süßrahm sehr cremig-gehaltvolle Stimmungsaufheller.

Pxhere/ Dana Tentis

Apfel-Tee-Punsch

Zutaten:

1 Liter Wasser
3 Teelöffel schwarzer Tee
10 dag weißer Kandiszucker
¼ Liter Apfelsaft
3 Stangen Zimt
4 Körner Piment
1 Packerl Vanillezucker
6 Tropfen Bittermandelaroma
Saft einer Zitrone
1/8 Liter Calvados oder Apfelsaft als alkoholfreie Variante
¼ Liter Süßrahm

Zubereitung:

Schwarzen Tee zubereiten (3 Min. ziehen lassen), Tee herausnehmen. Übrige Zutaten bis auf den Calvados, hinzufügen und einmal aufkochen, bei schwacher Hitze etwa 10 Min. ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Schlagobers schlagen. Den Calvados zum Apfel-Tee-Gemisch hinzufügen und von den Gewürzen abseihen, heiß in Gläser gießen und mit einem Schlagobershäubchen versehen.

Pfeffer-Glühwein

Zutaten:

1/8 Liter Wasser
10 dag Zucker
0,7 Liter Rotwein
10 Pfefferkörner
4 Gewürznelken
2 Zimtstangen
2 unbehandelte Orangen
1 unbehandelte Zitrone
1 Zimtstange und Sternanis zum Verzieren

Zubereitung:

Das Wasser mit Zucker, Rotwein, Pfefferkörnern, Gewürznelken und Zimt in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze bis knapp unter dem Siedepunkt erhitzen und durch Rühren den Zucker auflösen.

Orange und Zitrone heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. In den heißen Glühwein geben und 10 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Durch ein Sieb in einen weiteren Topf abgießen, dann in passende Gläser füllen und mit Zimtstange und Sternanis im Glas servieren.

Grog - Grundrezept

Zutaten für 4 Portionen:

1 Liter Wasser
4 TL Zucker
16 cl Rum
Etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Wasser zum Kochen bringen und in 4 Grog- oder Teegläser füllen.

Je einen TL Zucker darin auflösen, mit je 4 cl Rum aufgießen und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Grog heiß servieren.

Von dem Grundrezept ausgehend kann statt Zucker Blütenhonig verwendet oder mit Zimt, Ingwer oder Eukalyptus sparsam aromatisiert werden.

Eier-Wein-Punsch

Zutaten:

2 Eidotter
0,5 Liter Weißwein
2 EL Staubzucker
4 EL weißer Rum
1 TL Zimt

Zubereitung:

Staubzucker mit Dotter und Zimtpulver über Dunst schaumig schlagen, Rum dazugeben.

Den Weißwein aufkochen und langsam zu dem Dotter-Rum-Zimt Gemisch geben. In Gläser füllen, mit etwas Zimt garnieren und heiß servieren.

Ccnull.de/ Marco Verch

Heiße Schokolade, weiß

Zutaten für 2 Portionen:

500 ml Milch
100 g Schokolade, weiße
4 cl Eierlikör
n. B. Zucker

Zum Verzieren (optional):

Schlagobers
Schokostreusel, weiße

Zubereitung:

Arbeitszeit ca. 10 Minuten
Gesamtzeit ca. 10 Minuten

Die Milch in einem kleinen Topf aufkochen und die Schokolade darin schmelzen. Den Eierlikör unterrühren und in Tassen füllen. Bei Bedarf noch süßen (wird jedoch durch Schokolade und Eierlikör bereits recht süß!) und eventuell mit einem Klecks Schlagobers und weißen Schokostreuseln bestreut servieren.

Gugelhupf

Marina Kasimir

Gugelhupf, ganz groß

145 Rezepte aus 300 Jahren

Leopold Stocker Verlag, Graz, ISBN 9-783702-020347, 176 Seiten, € 24,00

Hätten Sie's gewußt? Gugelhupf klingt nach einer rein österreichischen süßen Mehlspeise, hat aber entsprechend der Ausdehnung des Habsburgerreichs in vielen europäischen Regionen unterschiedliche Ausprägungen erfahren. Bereits aus dem 2. Jhdt. nach Chr. sind uns aus Ausgrabungen in Carnuntum Gugelhupfformen bekannt. Die seltsamsten Schreibweisen von Goglhopfen bis Kuckelhupf ist auf wechselnde Zeiten und die über längste Zeiten handschriftlichen Abfassungen der Rezepte zurückzuführen. Die formmäßige Parallele zwischen der „Gugel", der kapuzenförmigen Kopfbedeckung des Mittelalters und der Form für unsere Mehlspeisen kann namensgebend gewesen sein. Die Salzburgerin Marina Kasimir veröffentlicht in dem Buch Gugelhupfrezepte aus über 300 Jahren, unterschiedliche Teigvarianten und Backmethoden machen Lust auf Nachkochen. Für die Vielfalt der Geschmackserwartungen gibt es eine ebenso große Zahl von Abwandlungen bis zu pikanten Backwerken. Ob im Rohr oder „unter Dunst" gebacken sind die Rezepte auch ein historisches Abbild von Kochkunst am Hofe, in Klöstern oder in bürgerlichen Häusern – alles gut belegt. Mit dem Buch ergibt sich ein neues Bild vom Gugelhupf, er ist wesentlich vielseitiger als erwartet!

Foto: Anna Höller

Kaffeegugelhupf à la Marinissima

Zutaten:

250 ml sehr starker Espresso
30 g Kochschokolade
6 Eier
150 g Kristallzucker
270 g Butter
150 g Staubzucker
150 g glattes Mehl
etliche ganze Kaffeebohnen

Zubereitung:

Den sehr starken Espresso (oder „Mokka") in eine weite Kasserolle geben und bei starker Hitze auf die Hälfte seines Volumens reduzieren, im heißen Kaffee die Kochschokolade auflösen. Die Eier trennen und die Eiklar mit dem Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen. Die temperierte Butter mit dem Staubzucker und den Dottern schaumig rühren und einen Teil des festen Schnees unterziehen, anschließend das Mehl „einmelieren" und den restlichen Schnee unterheben.

Auf den Boden einer gut befetteten und bemehlten Gugelhupfform einige Kaffeebohnen streuen, dann zwei Drittel der Masse einfüllen. Unter die restliche Masse die Kaffee-Schokoladen-Essenz rühren und diese ebenfalls in die Gugelhupfform füllen, eine Gabel oder einen Kochlöffelstiel zwei- bis dreimal durch die verschiedenfärbigen Massen ziehen, damit in der weißen Masse die für einen Marmorgugelhupf typischen Schlieren entstehen. Bei 190 °C Ober- und Unterhitze den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen ca. 90 Minuten backen, auskühlen lassen und dann stürzen, mit Staubzucker bestreuen.

Die Kaffeebohnen werden durch das Backen zwar nicht gänzlich weich, man kann sie aber zerbeißen und sie sorgen für einen zusätzlichen intensiven Kaffeegeschmack.

Gugelhupf „agli aromi italiani"

Zutaten:

30 g Germ
300 ml Milch
500 g Mehl
1 Prise Salz
4 EL Olivenöl
1 mittlere Zwiebel
1 Knoblauchzehe
15 frische Salbeiblätter
die Nadeln von 3 Zweiglein Rosmarin
150 g in kleine Würfel geschnittener magerer Speck (oder prosciutto crudo)

Zubereitung:

Die Germ in der lauwarmen Milch auflösen und dann mit Mehl, Salz und Öl vermischen, den Teig abschlagen, bis er Blasen wirft. Zugedeckt an einem warmen Ort in einer Schüssel ca. 1 Stunde gehen lassen. Inzwischen Zwiebel, Knoblauch Salbei und Rosmarin fein hacken und mit den Speckwürfeln vermengen. Den Teig zusammenschlagen und die Zwiebel-Kräuter-Speck-Mischung unterkneten. In eine gut befettete und bemehlte Form geben, Oberfläche mit Öl bestreichen, zuerst im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen, dann Temperatur reduzieren und ca. 25 Minuten weiterbacken, bis der Gugelhupf gar ist (Nadelprobe machen!).

Dieser Gugelhupf schmeckt lauwarm sehr gut, eignet sich aber auch zu einem Glas Wein oder Bier, wenn er kalt ist. Er lässt sich gut auf Vorrat backen und einfrieren – vor dem Servieren langsam auftauen und eventuell kurz im Backofen wärmen.

Foto: Anna Höller