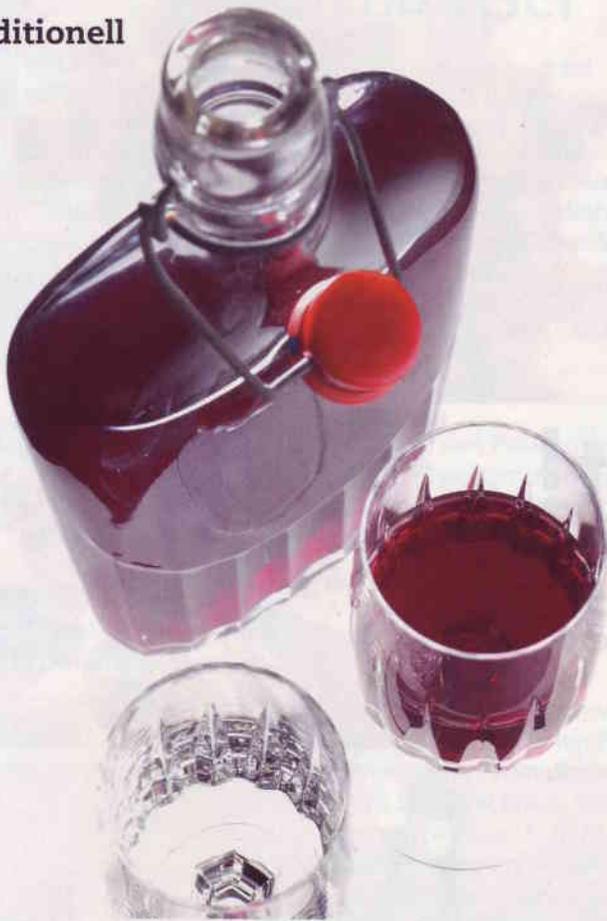


Basel

Hypokras wird in Basel üblicherweise in der Stunde vor und nach dem Jahreswechsel getrunken. Eine tolle Gelegenheit, diesen traditionellen Gewürzwein zu probieren, am besten mit unseren neu kreierten Rotwein-Gewürzstängeln.



Traditionell



Hypokras

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Ziehen lassen: ca. 1 Woche
Für 4 Flaschen von je ca. 4½ dl

7½ dl Weisswein (z. B. Domaine des Coccinelles)

3 Esslöffel Orangensaft

1 Esslöffel Zitronensaft

220 g Zucker

3 Nelken

1 Zimtstange

1 Esslöffel Kardamomkapseln, nur ausgelöste Samen

¼ Teelöffel Muskat

1 cm Ingwer, in Scheiben

1 Liter Rotwein (z. B. Château d'Allaman)

1. Weisswein mit allen Zutaten bis und mit Ingwer aufkochen, rühren, bis sich der Zucker gelöst hat, Pflanze von der Platte nehmen.
2. Rotwein dazugießen. Ca. 2 Tage zugedeckt ziehen lassen, absieben. Hypokras in saubere Flaschen füllen, verschliessen. Vor dem Verbrauch ca. 5 Tage kühl und dunkel ziehen lassen.

Tipp: Hypokras heiss oder kalt geniessen.

Passt zu: Lebkuchen, Christstollen, Basler Leckerli sowie zu den Rotwein-Gewürzstängeln.

Haltbarkeit: kühl und dunkel 3–4 Wochen.

Pro dl: 0g Fett, 0g Eiweiss, 14g Kohlenhydrate, 494 kJ (118 kcal)



Region Basel

Nebst der Basler Mehlsuppe und dem Lackerli ist die wohl grösste Basler Spezialität die Vielfalt kulinarischer Einflüsse. Vom Gourmet-Tempel bis zum Takeaway um die Ecke finden Sie Küchen aus aller Welt und für jedes Budget. Entdecken Sie Basels kulinarische Facetten auf unserer Website!

www.bettybossi.ch

www.bettybossi.ch/links/schweiz

Neu komponiert



Rotwein-Gewürzstängel

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
Kühl stellen: ca. 30 Min.
Backen: ca. 15 Min. pro Blech
Ergibt ca. 70 Stück

2 dl Rotwein

3 Nelken

¼ Teelöffel Muskat

1 Esslöffel Kardamomkapseln, nur ausgelöste Samen

200 g Butter, weich

300 g Zucker

1 frisches Ei

500 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1 Prise Salz

1. Rotwein mit Gewürzen auf die Hälfte einkochen, auskühlen.
2. Butter, Zucker und Ei mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist.
3. Wein durch ein Sieb dazugießen, verrühren. Restliche Zutaten mischen, begeben, rasch zu einem Teig zusammenfügen, ca. 30 Min. kühl stellen.

Formen: Teig auf wenig Mehl ca. 1 cm dick auswallen, in ca. 1 × 10 cm grosse Stängel schneiden, auf 3 Backpapiere verteilen

1 Esslöffel Zucker

2 Prisen Zimt

Beides mischen, über die Stängel streuen. Ein Backpapier auf einen Blechrücken ziehen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Vorgang wiederholen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken ca. 2 Wochen.

Pro Stück: 2g Fett, 1g Eiweiss, 9g Kohlenhydrate, 273 kJ (65 kcal)