REZEPT FÜR GLÜHWEIN

GLÜHWEIN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4-6 Gläser | 15 Min. | + Zeit zum Ziehen

Zutaten

- 3 Orangen (davon 1 Bio-Frucht)
- 750 ml trockener Rotwein
- 4-6 EL SweetFamily Brauner Teezucker
- 2 Zimtstangen
- 1-2 Sternanis
- 3-4 Gewürznelken

4258

ZUBEREITUNG

1. Bio-Orange waschen und in dünne Scheiben schneiden. Übrige Orangen auspressen. Saft, Wein, Teezucker und Gewürze unter Rühren erhitzen, bis sich der Teezucker auflöst, Wein dabei nicht kochen lassen. Vom Herd nehmen und zugedeckt mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

2. Glühwein nochmals unter Rühren erhitzen. Orangenscheiben zufügen und nach Belieben mit mehr Zucker abschmecken. Auf hitzefeste Gläser oder Becher verteilen, nach Belieben eine Zimtstange hineinstellen. Glühwein heiß servieren.

Tipps:

Wer mag, gibt kurz vor dem Servieren zusätzlich je 1 EL Rum oder Brandy in jedes Glas.

Seid kreativ bei den Gewürzen: Ein Stückchen geschälte Ingwerwurzel gibt dem Glühwein etwas Schärfe, 1-2 zerstoßene Kardamomkapseln leichte Süße. Wer es am liebsten unkomplizert hat, verwendet statt der ganzen Gewürze 2-3 Msp. Lebkuchengewürz.