

Glühwein

Wenn's draußen kalt ist.



Zutaten

1 l Rotwein trocken
50 ml Rum
2 Bio Orangen in Scheiben geschnitten
2 Orangen ausgepresst
7 Nelken
2 Stangen Zimt
1 Sternanis
30 g brauner Zucker

Zubereitung

Den Rotwein, die Gewürze, die Orangenscheiben und den frisch ausgepressten Orangensaft in einen Topf geben und bei niedriger Stufe erhitzen, jedoch nicht kochen lassen! Dann den Rum und den Zucker hinzugeben und nochmals kurz erhitzen.

Gewürze und Orangenscheiben abseihen und den Glühwein sofort heiß servieren!