



Glühwein

Was wäre die Weihnachtszeit ohne einen leckeren Glühwein? Damit Sie Ihren Glühwein auch zu Hause genießen können, hier unser Rezepttipp.



Zutaten

1 Liter Rotwein, trocken
50 ml Rum
2 Orangen, saftige, ungespritzt, in Scheiben geschnitten
2 Orangen, saftige, ausgepresst
7 Nelken
2 Stangen Zimt
1 Sernanis
50 g Kandiszucker, braun, kann auch mehr sein.

Für einen **alkoholfreien Glühwein** eignen sich Säfte aus Äpfeln, Orangen, Trauben, Kirschen, Beeren oder anderen Obstsorten, die mit den aromatischen Gewürzen harmonieren. Auch schwarzer- oder Früchtetee sind eine Alternative.

TIPP: Setzen Sie den Glühwein schon am Vortag auf und lassen Sie ihn über Nacht durchziehen, so schmeckt er noch intensiver.

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 und genießen.
Lecker.



FROHE
WEIHNACHTEN