Rezept

Zitrus-Glühwein

Ein Rezept von Zitrus-Glühwein, am 28.04.2024

Zutaten

1	Bio-Orange
500 ml	heller Traubensaft
500 ml	Weißwein (z. B. Muskateller)
	eventuell etwas Honig
	2-3 Nelken
1	Zimtstange
1 EL	Orangenlikör

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Die Orange hei? abwaschen und in dicke Scheiben schneiden. Nelken in die Schale stecken. Den Traubensaft mit Orangenscheiben und der Zimtstange in einem Topf erhitzen.

2. Den Weißwein zugießen, das Ganze erhitzen, aber nicht kochen lassen. Den Orangenlikör zugeben und den Glühwein nach Geschmack mit Honig süßen.

3. Den Topfinhalt durch ein Sieb gießen und auf einem Stövchen warm halten.