

Rezept

## Für kalte Winterabende – Weisser Glühwein

Ein Rezept von Für kalte Winterabende – Weisser Glühwein, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>500 ml</b> Weißwein (fruchtig, trocken)	<b>500 ml</b> naturtrüber Apfelsaft
<b>1</b> Apfel (saftig, mittelgroß)	<b>3</b> Zimtstangen
<b>1 TL</b> gemahlener Zimt	$\frac{1}{2}$ TL Nelken
<b>3 Pck.</b> Vanillezucker	<b>4 cl</b> brauner Rum
etwas Zucker	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Liter | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

### Zubereitung

1. Den Weißwein mit dem Apfelsaft in einen Topf geben. Den Apfel waschen, putzen und in schmale Spalten schneiden. Die Zimtstangen, das gemahlene Zimtpulver, die Nelken, den Vanillezucker und den braunen Rum dazugeben.
- 
2. Die Flüssigkeit nur leicht erhitzen, sie sollte nicht kochen. Unter Rühren 20 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen. Sobald der Glühwein fertig ist, mit etwas Zucker oder Honig abschmecken. In Gläser oder Tassen füllen und mit 1 Teil der Zimtstangen dekorieren.