

Rezept

# Glühwein

Ein Rezept von Glühwein, am 09.06.2026

## Zutaten

**750 ml** trockener, nicht zu schwerer Rotwein

**80 g** Zucker

**10** Gewürznelken

**125 ml** Orangenlikör (z.B. Cointreau)

Schale von 1/2 Bio-Zitrone

**2** Zimtstangen

Saft von 2 Orangen

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Alle Zutaten bis auf den Orangenlikör in einen Topf geben und gut verrühren. Zugedeckt bei kleiner Hitze ganz langsam heiß werden lassen, bis der Wein leicht Schaum an der Oberfläche bildet. Auf diese Weise 10-15 Min. zugedeckt köcheln lassen.

---

2. Den Orangenlikör zugießen, unterrühren und nochmals zugedeckt bei ausgeschalteter Herdplatte 3-5 Min. mit der Restwärme nachziehen lassen. Dann heiß durch ein Sieb in Tassen oder große hitzebeständige Gläser gießen und den Glühwein ganz heiß trinken.