

Rezept

Glühwein Rosé

Ein Rezept von Glühwein Rosé, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------|---|
| 1 Flasche Roséwein | 3 EL brauner Zucker (alternativ Honig) |
| 2 Stangen Zimt | 5 Sternanis |
| 1 Vanilleschote | 1 Apfel |

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Erhitzt den Wein zusammen mit den Zimtstangen und Sternanis in einen Topf bei mittlerer Hitze. Wichtig ist, dass der Wein nicht kocht, ansonsten verdampft der Alkohol und der Glühwein würde durch die Gewürze schnell bitter werden.
2. Halbiert die Vanilleschote der Länge nach, kratzt das Mark heraus und gibt es mit in den Topf.
3. Schmeckt das Getränk mit Zucker oder Honig ab. Eine leichte Süße darf der Glühwein natürlich vertragen, so klebrig süß sollte er aber auch nicht sein.
4. Die Gewürze könnt ihr ruhig im Glühwein lassen, auch beim Servieren. So zieht alles schön durch und das Heißgetränk bekommt einen richtig weihnachtlichen Geschmack.
5. Für die Deko könnt ihr Sterne oder Herzchen aus Apfelscheiben ausstechen.