Rezept

Glühwein mit Amaretto

Ein Rezept von Glühwein mit Amaretto, am 12.10.2024

Zutaten

1 Flasche	trockener Rotwein (¾ l)
3	Bio-Orangen
2	Zimtstangen
100 ml	Amaretto, Orangenlikör oder Pflaumenwein (nach Belieben)
1/2	Bio-Zitrone
80 g	Zucker
10	Gewürznelken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Becher (je ca. ¼ l) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Den Wein in einen Topf geben. Zitrone und Orangen heiß waschen und abtrocknen. Die Schale von der Zitrone und ½ Orange möglichst dünn spiralförmig abschneiden (ohne die darunterliegende weiße Haut) und zum Wein geben. Die Orangen auspressen und den Saft sowie Zucker, Zimt und Nelken ebenfalls zum Wein geben. Alles bei schwacher Hitze langsam zum Köcheln bringen. Sobald sich kleine Schauminseln auf der Oberfläche bilden, den Glühwein zugedeckt noch ca. 15 Min. sanft köcheln lassen.

2. Nach Belieben den Alkohol dazugießen und alles nochmals auf der ausgeschalteten, aber noch heißen Herdplatte zugedeckt 2-3 Min. ziehen lassen. Den Glühwein durch ein feines Sieb in Becher oder Tassen gießen und möglichst sofort heiß servieren.