

Rezept

# Trauben-Honig-Wein

Ein Rezept von Trauben-Honig-Wein, am 19.04.2024

## Zutaten

|                                |                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| <b>500 ml</b> Weißwein         | <b>250 ml</b> weißer Traubensaft      |
| je 1 TL Anis- und Fenchelsamen | <b>16</b> schwarze Pfefferkörner      |
| <b>5</b> Gewürznelken          | <b>1</b> Zimtstange                   |
| <b>150 g</b> kräftiger Honig   | 2-3 EL frisch gepresster Zitronensaft |

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Weißwein und Traubensaft in einen Topf geben und mit 300 ml Wasser aufgießen. Die Gewürze zugeben und alles bei mittlerer Hitze zugedeckt einmal aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren, dann weitere 15 Min. köcheln lassen.
2. Den Honig in den Topf einrühren und so lange rühren, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Mit Zitronensaft abschmecken und dann durch ein Sieb in Becher oder große hitzebeständige Gläser verteilen.