

Rezept

Wärmender Christkindlmarkt-Glühwein

Ein Rezept von Wärmender Christkindlmarkt-Glühwein, am 09.06.2026

Zutaten

3/4 l trockener Rotwein	dünn abgeschälte Schale von 1/2 Bio-Zitrone
80 g Zucker	2 Zimtstangen
10 Nelken	frisch gepresster Saft von 2 Orangen
1/4 l Orangenlikör	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Tassen (je ca. 1/4 l): | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Alle Zutaten bis auf den Likör in einen Topf geben und verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zugedeckt bei kleiner Hitze ganz langsam heiß werden lassen, bis der Wein an der Oberfläche kleine Schauminseln bekommt. Dann den Glühwein 15 Min. zugedeckt köcheln lassen.
2. Den Likör dazugießen und alles zugedeckt bei ausgeschalteter Herdplatte 3-5 Min. ziehen lassen. Den Glühwein noch richtig heiß durch ein feines Sieb in Tassen gießen und sofort servieren.