

## Rezept

# Wärmender Christkindlmarkt-Glühwein

Ein Rezept von Wärmender Christkindlmarkt-Glühwein, am 18.12.2025

## Zutaten

**3/4 l** trockener Rotwein

**80 g** Zucker

**10** Nelken

**1/4 l** Orangenlikör

dünn abgeschälte Schale von ½ Bio-Zitrone

**2** Zimtstangen

frisch gepresster Saft von 2 Orangen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Tassen (je ca. ¼ 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.