

Verschenke Weihnachtsmarktfeeling: Glühwein-Gewürzmischung

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Glas

1 Orange
4 Zimtstangen
20 g Nelken
3 Sternanis
1 Vanilleschote

Mach deine Glühweinmischung doch einfach selbst. Das Gute ist: Du entscheidest, ob du den Mix mit Wein oder alkoholfrei zubereitest. Und in ein schönes Glas gefüllt, ist die Gewürzmischung ein wunderbares Geschenk, mit dem du alle glü(h)cklich machst! Für den perfekten Glühwein gibst du 3 EL Gewürzmischung und - je nach Geschmack - 3-4 EL Zucker oder 50 g Kandis in 1 Liter trockenem Rotwein.

- 1 -

Backofen auf 100 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Orangenzesten abreiben und Orange in kleine Stücke

schneiden. Orangenstücke und -zesten auf dem Backblech verteilen. Die Zesten ca. 20 Minuten, die Orangenstücke je nach Dicke, ca. 30-45 Minuten im Ofen backen.

- 3 -

Zimtstangen mit den anderen Gewürzen in eine Plastiktüte füllen und mit einem Nudelholz zerkleinern.

- 4 -

Gewürze mit gerösteten Orangenstückchen und -zesten in ein Glas füllen.