

Glühwein selber machen: So geht der Klassiker

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Abgedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen.

- 3 -

Durch ein Sieb abgießen, Kardamom hinzugeben und servieren.

Zutaten für 4 Portionen

- 1 l trockener Rotwein
- 1 Orange
- 2 Zimtstangen
- 3 Nelken
- 4 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Prise(n) Kardamom

Keine Adventszeit ohne Weihnachtsmarkt und kein Weihnachtsmarkt ohne Glühwein. Denn dort wird er am liebsten getrunken, aber das bedeutet meistens auch: Draußen in der Kälte stehen. Da ist es doch zuhause viel gemütlicher. Und das Schöne, er ist ganz flott zubereitet und sorgt im Warmen für doppelt Glü(h)cksgefühle!

- 1 -

Orangenzesten abreiben und Orange in Scheiben schneiden.

- 2 -

Zesten und Orangenscheiben mit Rotwein, Zucker, Zimtstangen und Nelken erhitzen, aber nicht kochen.