

Glühwein mit Cranberries, Orange und Zimt

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

180
Min.

NIVEAU



Zimtstangen mit in den Topf geben. Die Mischung 2-3 Stunden köcheln lassen, bis die Früchte weich sind.

- 2 -

Orange und Zimtstange entnehmen. Den Glühwein über einem Sieber in eine Schale gießen. Die Cranberries mit einem Löffel zusätzlich ausdrücken, um so viel Saft wie möglich zu erhalten.

- 3 -

Den Glühwein zurück in den Topf gießen, Brandy dazugeben und mit Zucker abschmecken. In Gläser oder Becher füllen und mit Früchten und Zimtstangen garnieren. Den restlichen Glühwein heiß halten.

Zutaten für 6 Gläser

1 Flasche Merlot, Cabernet Sauvignon oder Zinfandel
 500 ml Orangensaft (frisch gepresst oder ohne
 Zuckerzusatz)
 120 g getrocknete, frische oder gefrorene
 Cranberries
 65 g Zucker
 1 unbehandelte Orange
 2 Gewürznelken
 2 Zimtstangen
 120 ml Brandy

Zum Garnieren:

Zimtstangen, Orangenspalten und Cranberries

Es dampft, es duftet und es schmeckt köstlich. Heißer Glühwein darf zur Vorweihnachtszeit nicht fehlen – zum Beispiel hausgemacht mit Cranberries, Orange, Zimt und Nelken. Ein wahre Wohltat für alle Sinne.

- 1 -

Rotwein, Saft, Cranberries und Zucker in einem Topf oder einem Slow Cooker vermischen. Die Orange waschen und mit den Gewürznelken bestücken. Orange und