

Glühwein mit Cranberries, Orange und Zimt

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

180
Min.

NIVEAU



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

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.